



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque Bureau de la gestion intégrée du risque 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-94 18/02/2025
--	--

Date de mise en application : 18/02/2025

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 31/12/2025

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 5

Objet : Dispositif PSPC - Plan de contrôle de certains contaminants chimiques dans les denrées alimentaires d'origine animale et végétale - année 2025.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP Délégataires Prélèvements PSPC Laboratoires départementaux d'analyses agréés et Service Commun des Laboratoires (SCL)

Résumé : Depuis 2023, le règlement délégué (UE) 2022/931 et le règlement d'exécution (UE) 2022/932 établissent les modalités de contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires.

Les prélèvements de ce plan seront en partie à réaliser au stade de la production primaire (élevage) et abattoir, et d'autres prélèvements au stade de la transformation / première mise sur le marché ou de la distribution (grossiste, remise directe).

Les prélèvements hors production primaire et abattoir sont délégués (hors DROM et Corse).

Textes de référence :

- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la

santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques

- Règlement (CE) n°2019/627 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels

- Règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission du 23 mars 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en établissant des règles pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires

- Règlement d'exécution (UE) 2022/932 de la Commission du 9 juin 2022 relatif aux modalités uniformes de réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires, au contenu spécifique supplémentaire des plans de contrôle nationaux pluriannuels et aux modalités spécifiques supplémentaires applicables à leur élaboration

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement d'exécution (UE) 2023/2782 modifié de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires

- Règlement d'exécution (UE) 2023/2783 de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en toxines végétales des denrées alimentaires

-Règlement d'exécution (UE) 2022/1428 de la Commission du 24 août 2022 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en substances perfluoroalkylées dans certaines denrées alimentaires

-Règlement (UE) n° 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014

- Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires

- Recommandation (UE) 2022/1431 de la Commission du 24 août 2022 relative à la surveillance des substances perfluoroalkylées dans les denrées alimentaires

- Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617 du 8 novembre 2024 fixant les dispositions générales relatives à la campagne 2025 du dispositif de plans de surveillance et de contrôle déployé par la DGAL

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-170 du 14 mars 2024 : spécificités des contaminations chimiques des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, par les dioxines et polychlorobiphényles (PCB)

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-4 du 24 décembre 2021 : mesures générales de gestion des non-conformités en contaminants chimiques dans les denrées alimentaires

- Instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10 janvier 2023 : guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire

Préambule

Cette instruction présente les modalités spécifiques de contrôle de certains contaminants chimiques dans les denrées alimentaires pour l'année 2025 dans le cadre du dispositif PSpC (plans de surveillance et plans de contrôle) déployé par la DGAL.

Ci-après on entend par « contaminants chimiques » toute substance¹ **qui n'est pas intentionnellement ajoutée** à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement.

Depuis 2023, le règlement délégué (UE) 2022/931 et le règlement d'exécution (UE) 2022/932 établissent les modalités de contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires. Ces deux règlements imposent la mise en place d'un plan de contrôle national et un second plan de contrôle en postes de contrôle frontaliers. **La présente instruction technique précise les modalités de contrôle du plan déployé au niveau national.**

Depuis la création de la Police Sanitaire Unique de l'Alimentation, le périmètre de surveillance et de contrôle du dispositif PSpC déployé par la DGAL intègre l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Les matrices concernées par le présent plan sont ainsi réparties dans les trois macro-catégories alimentaires suivantes :

DAOA	Denrées alimentaires d'origine animale
ALIN	Aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
DAOV	Denrées alimentaires d'origine végétale

Les compléments alimentaires² et les denrées composées font également partie des catégories de denrées dans le périmètre de cette instruction technique, ces denrées ont été classées au sein des DAOV.

En 2025, les contrôles visent **sept grandes familles de contaminants chimiques** listées ci-dessous :

1	POP	Polluants organiques persistants
2	ETM	Eléments-traces métalliques
3	MYCO	Mycotoxines
4	TOX	Toxines de plantes
5	NIT	Nitrates/nitrites et ions perchlorates
6	NEO	Composés néoformés
7	MOH	Hydrocarbures d'huiles minérales

Parmi les 9010 prélèvements programmés, certains prélèvements de ce plan seront à réaliser au stade de la production primaire (élevage) et abattoir, tandis que d'autres seront à effectuer au stade de la fabrication / transformation / conditionnement / première mise sur le marché ou bien de la distribution (grossiste, remise directe).

¹ Définition figurant à l'article 1er, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CEE) n° 315/93 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.

² Les compléments alimentaires sont des denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses, à savoir les formes de présentation telles que les gélules, les pastilles, les comprimés, les pilules et autres formes similaires, ainsi que les sachets de poudre, les ampoules de liquide, les flacons munis d'un compte-gouttes et les autres formes analogues de préparations liquides ou en poudre destinées à être prises en unités mesurées de faible quantité (**article 2 du décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires**).

Hors production primaire et abattoir, les prélèvements sont délégués. Cela concerne donc les catégories ALIN, DAOV et certaines DAOA.

Le statut (délégué/non délégué) est précisé par couple contaminant-matrice ci-après.

Pour mémoire, il n'y a pas de délégation en DROM et en Corse.

Des teneurs maximales sont fixées par le règlement (UE) 2023/915 modifié de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n°1881/2006.

⚠ Attention ⚠

Pour certains couples contaminant-matrice, des teneurs **qui ne sont pas des teneurs maximales réglementaires** peuvent servir de référence pour statuer sur le niveau de contamination de la denrée prélevée. Ces seuils peuvent être définis dans un règlement de la Commission, dans une recommandation de la Commission ou dans un avis d'une agence sanitaire (ex : Anses).

Les textes en vigueur sont disponibles sur le site intranet de la DGAL à l'adresse suivante :

<https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/textes-ue-definissant-des-valeurs-de-reference-et-des-recommandations-a23386.html>

Toutefois, le dépassement d'une teneur de référence, d'un seuil d'intervention ou d'une valeur indicative :

- **Ne permet pas de conclure à la non-conformité de la denrée ;**
- N'implique pas le retrait du marché de la denrée **sauf si celle-ci est considérée comme dangereuse** au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 ;
- Déclenche une enquête approfondie chez le responsable de la première mise sur le marché du produit, destinée à **rechercher la source de la contamination et à la limiter.**

Le tableau ci-dessous indique le nombre de prélèvements à réaliser sur le territoire national par grande famille de contaminants chimiques en 2025 :

Filière	POP	ETM	MYCO	TOX	NIT	NEO	MOH	TOTAL
DAOA	4012	1110	35	20	-	266	-	5375
ALIN	143	95	30	45	38	41	20	412
DAOV	308	910	534	512	240	593	58	3223
TOTAL	4463	2115	599	577	278	900	78	9010

I. PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE - REPARTITION DEPARTEMENTALE

Le nombre d'échantillons au niveau national est établi sur la base de l'annexe I du règlement d'exécution (UE) 2022/932 concernant le plan de contrôle des denrées alimentaires mises sur le marché de l'Union, complété par une analyse de risque nationale en fonction des matrices contrôlées.

Les annexes II (pour les DAOA), III (pour l'ALIN) et IV (pour les DAOV) de cette instruction technique identifient les couples analyte/matrice à contrôler en 2025 et décrivent par région le nombre de prélèvements à réaliser par couple.

Tous les prélèvements doivent être réalisés de manière ciblée : il est important au moment de la réalisation du prélèvement de se demander si les caractéristiques et circonstances de prélèvement permettent de maximiser la probabilité de détecter une non-conformité ou un dépassement d'autres niveaux réglementaires.

Les analytes recherchés dans les sept familles de contaminants sont présentés brièvement en annexe I à cette instruction.

A. Denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV), Denrées destinées aux nourrissons et enfants en bas âge (ALIN) et denrées mixtes

Un minimum de 2000 prélèvements est fixé pour la France, d'après le document d'appui à la mise en œuvre des règles et modalités pratiques pour la réalisation des contrôles officiels concernant les contaminants dans les denrées alimentaires (*Guidance on the implementation of the rules and practical arrangements for the performance of the official controls as regards contaminants in food*).

La répartition régionale concernant ces DAOV est réalisée en fonction de la répartition de la population humaine par région. La répartition départementale se fait selon la même clé de répartition, c'est-à-dire la population humaine par département.

⚠ Attention ⚠

De manière générale, concernant le contrôle des teneurs en contaminants (répartis en général de manière très hétérogène dans un lot de denrées alimentaires en particulier en ce qui concerne les *mycotoxines*, les *toxines de plante*, et l'*acrylamide*), **il faut réaliser les prélèvements sur un même lot d'une taille significative en ciblant de préférence les transformateurs/fabricants ou les entrepôts des grossistes/des distributeurs.**

La stratégie d'échantillonnage est ciblée sur des couples contaminant/matrice. **L'échantillonnage s'opère au stade de la première mise sur le marché ou à la distribution. Il n'y a pas de critère de ciblage particulier à prendre en compte lors de l'échantillonnage, hormis le ciblage d'opérateurs ayant mis sur le marché des denrées non conformes les années précédentes, ou encore tout autre critère de ciblage jugé pertinent par la DD(ETS)PP/DAAF.**

B. Denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Les données utilisées pour établir le plan d'échantillonnage pour 2025 sur les DAOA sont présentées dans le tableau 1 ci-dessous. Les nombres de prélèvements à réaliser au sein de chaque région sont calculés au prorata de la production régionale de ces DAOA.

La répartition des prélèvements au niveau départemental relève de la responsabilité des DRAAF, en concertation avec les services départementaux et avec l'appui des COSIR, pour l'attribution effective des prélèvements dans SIGAL. Les DAAF ne sont pas concernées par cette mesure.

Les DRAAF prendront les critères suivants en considération :

- les **productions départementales** (nombre d'animaux élevés et/ou abattus, volumes produits, répartition de la population au niveau régional),

- une **analyse de risque** locale qui tiendra compte des particularités observées sur le terrain.

Ainsi, les non-conformités observées les années précédentes dans les différents départements de la région doivent être prises en compte dans la répartition des prélèvements à l'échelon départemental.

Pour les prélèvements des plans de contrôle sur DAOA en amont de la mise sur le marché (élevage et abattoir)

L'ordre de méthode DGAL/SDPAL/N2011-8247 en date du 24 novembre 2011 propose des pistes pour cibler les animaux/exploitations agricoles/zones agricoles (hors miel) susceptibles d'être contaminés. Pour les contrôles effectués à l'amont de la chaîne, il convient de cibler **des animaux ayant accès à l'extérieur** (ainsi par exemple, dans la filière volaille seront prélevées des poules de plein air), prioritairement en zone polluée ou potentiellement polluée.

Des informations relatives à la qualité de l'environnement, recueillies auprès de la DREAL ou disponibles sur le site GEORISQUES :

- le **registre français des émissions polluantes**³,

- **CASIAS**⁴ (la carte des anciens sites industriels et activités de service),

- ou encore l'ex base **BASOL**⁵ (information de l'administration concernant des pollutions avérées ou suspectées),

doivent être mises à profit pour répartir les prélèvements au niveau départemental. De même, l'existence d'un site ou d'une zone géographique pollués doit conduire à envisager de cibler tout ou partie des productions d'origine animale dans le périmètre identifié

Une fiche mémo récapitule **les grands principes de l'échantillonnage et du ciblage des prélèvements PSPC** pour la recherche de contaminants environnementaux. Elle est disponible sur l'intranet : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/fiche-memo-echantillonnage-et-ciblage-des-pspc-a22902.html>

Sur cette base, une liste d'élevages à cibler devra être transmise aux agents d'inspection des abattoirs habituellement destinataires des animaux.

Pour les prélèvements à l'abattoir, il convient de préciser que l'âge d'un animal représente un critère de ciblage pertinent pour la recherche des contaminants de l'environnement en cas **d'exposition chronique à ceux-ci**. Le mode d'exposition sera alors précisé dans le descripteur « précision critère de ciblage ».

Ainsi, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « animal âgé » ou « animal ayant accès à l'extérieur », il sera nécessaire de préciser le fondement du ciblage. Par exemple, si le critère de ciblage est « animal ayant accès à l'extérieur », la précision porte sur la nature de la source de contamination telle que 'animal en provenance d'une zone comprenant une ICPE' (en activité ou non).

Il est demandé de porter une attention particulière à ces ciblage au moment de la réalisation du prélèvement pour indiquer clairement dans le DAP (document d'accompagnement du prélèvement) les conditions de sa réalisation.

La répartition des prélèvements DAOA par matrice/stade de prélèvement ainsi que les clés de répartition au niveau national sont présentées dans le tableau ci-dessous.

³ <https://www.georisques.gouv.fr/risques/registre-des-emissions-polluantes/accueil>

⁴ <https://www.georisques.gouv.fr/risques/basias/donnees#/>

⁵ <https://www.georisques.gouv.fr/risques/sites-et-sols-pollues/donnees#/type=instructions>

Denrée prélevée	Règle de calcul réglementaire (annexe I R (UE) 2022/932)	Base de calcul	Source de données nationale	Nombre minimal d'animaux/produits à contrôler en 2025	Stade/lieu de prélèvement
Viandes bovines non transformées (y compris les abats comestibles)	Au moins 0,02%	Nombre total d'animaux (têtes) abattus en année n-1 (nombre de têtes)	DIFFAGA 01/07/2023 au 30/06/2024	799	Abattoir
Viandes porcines non transformées (y compris les abats comestibles)	Au moins 0,003%			641	
Viandes ovines non transformées (y compris les abats comestibles)	Au moins 0,004%			139	
Viandes caprines non transformées (y compris les abats comestibles)				6	
Viandes équines non transformées (y compris les abats comestibles)	Déterminé par chaque État membre selon le niveau de production et les problèmes identifiés			50	
Viandes de gibier d'élevage non transformée				25	
Viandes de volailles non transformées	Au moins 1 échantillon par 3000 T de la production annuelle pour chaque catégorie de volailles		DIFFABAT-VOL 01/07/2023 au 30/06/2024	Poulet de chair : 373 Poule de réforme : 12 Dinde : 78 Autres volailles : 67	
Viandes de lapin non transformées	Déterminé par l'État membre selon le niveau de production et les problèmes identifiés			25	
Lait cru de bovin	Au moins 1 échantillon par 110000 T de la production annuelle	Production (tonnage) de l'année n-1	AGRESTE 2022	213	Elevage (pas de lait de mélange de différents élevages)
Lait cru de chèvre	Déterminé par chaque État membre selon le niveau de production et les problèmes identifiés			20	
Lait cru de brebis				20	
Œufs de poule et autres œufs frais	Au moins 1 échantillon par 3700 T de la production annuelle		Enquête 2023 auprès des DRAAF	250 (œufs de poules)	Elevage ou centre d'emballage
				4 (œufs de cailles)	
Miel	Au moins 1 échantillon par 1300 T de la production annuelle		Observatoire du miel – France AGRIMER 2023	23	Tous les stades de la chaîne de production (possibilité de remonter au producteur – Pas

Denrée prélevée	Règle de calcul réglementaire (annexe I R (UE) 2022/932)	Base de calcul	Source de données nationale	Nombre minimal d'animaux/produits à contrôler en 2025	Stade/lieu de prélèvement
					de miel de mélange)
Poissons d'aquaculture (poissons d'élevage)	Au moins 1 échantillon par 700 T de la production aquacole annuelle jusqu'à 60000 T, puis 1 échantillon par 2000 T supplémentaires		AGRESTE 2022	57	Bassins, étang et/ou parc de mer
Produits de la pêche non transformés, hors aquaculture et crustacés	Déterminé par chaque État membre selon le niveau de production et les problèmes identifiés	Démographie Base NUTS 1 ajustée à la consommation française	<u>INSEE (2024) et INCA 3 (et communication et ajustement en interne avec le BPMED)</u>	492 poissons de mer 211 poissons d'eau douce	Tout circuit de distribution (grandes et moyennes surfaces, poissonnerie, marché ambulant...)
Crustacés et mollusques bivalves				276 crustacés 276 mollusques	

II. GESTION DES PRELEVEMENTS

A. MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENTS

Les modalités de prélèvement, tout espèce/produit à considérer, dans ce plan de contrôle sont établies conformément aux règlements cités ci-après pour chaque famille de contaminants.

Ces textes réglementaires constituent le socle de la méthodologie d'échantillonnage à appliquer.

1. Polluants organiques persistants (POP) : dioxines, polychlorobiphényles (PCB) et substances perfluoroalkylées (PFAS)

Règlement (UE) 2017/644 de la Commission du 5 avril 2017 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) n° 589/2014. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/644/oj>

Règlement d'exécution (UE) 2022/1428 de la Commission du 24 août 2022 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle des teneurs en substances perfluoroalkylées dans certaines denrées alimentaires. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2022/1428/oj

2. Éléments-traces métalliques (ETM), ions perchlorate et contaminants néoformés (NEO)

Règlement (CE) n° 333/2007 modifié de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2007/333/2024-04-30>

3. Mycotoxines (MYCO)

Règlement d'exécution (UE) 2023/2782 modifié de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 401/2006. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2782/2024-03-24

4. Toxines de plantes (TOX)

Règlement d'exécution (UE) 2023/2783 de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en toxines végétales des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (UE) 2015/705. Les modalités d'échantillonnage à mettre en œuvre sont celles définies par le règlement (UE) 2023/2782 mentionné au paragraphe précédent. https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2783/oj

5. Nitrates/nitrites (NIT)

Règlement (CE) n° 1882/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des

teneurs en nitrates de certaines denrées alimentaires. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/1882/oj>

6. Hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)

Les procédures d'échantillonnage à mettre en œuvre sont celles définies par le **règlement (CE) n° 333/2007 modifié** cité au point b) du règlement. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2007/333/2024-04-30>

En l'absence de consignes spécifiques aux MOH définies à ce jour dans le règlement cité ci-dessus, il faut considérer les précautions suivantes :

- Les échantillons (même si pré-emballés) doivent **impérativement** être emballés avec précaution (pas de déchirure, de trou, d'espace libre) dans plusieurs couches de papier aluminium de très bonne qualité (face mate au contact de l'échantillon). L'utilisation de feutres marqueurs et d'adhésifs est exclue ;
- Les échantillons peuvent ensuite être conditionnés dans des sacs en polypropylène (PP) ou à défaut en polyéthylène (PE).

Les étiquettes autocollantes ne doivent pas entrer en contact avec le produit.

Pour les MOH, afin de réduire les risques de contamination, il est nécessaire :

- **de ne pas utiliser de crème pour les mains (et d'autres produits cosmétiques) ;**
- **de ne pas stocker l'échantillon à proximité de produits chimiques (essence, huile de moteur, produits ménagers, lubrifiants, solvants,...) ;**
- **de ne pas stocker l'échantillon de manière prolongée dans un endroit confiné à proximité de cartonnages ;**
- **de ne pas faire le plein d'essence le jour du prélèvement.**

7. Modalités d'échantillonnage - Quantités minimales pour analyse

Il convient impérativement de respecter les procédures d'échantillonnage définies par les règlements mentionnés au paragraphe A du point II de la présente IT.

Les principales quantités minimales nécessaires pour l'analyse sont rappelées dans le tableau LabCAM « Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice » publié sur le site Internet du ministère :

(cf. fichier intitulé « 2025 PSPC - Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice »).

o DENREES DESTINEES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (ALIN) ET DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE (DAOV)

Selon les types de denrées, les prélèvements peuvent être réalisés au niveau des établissements de transformation, des établissements de conditionnement, des commerces de gros ou des commerces de détail. Le détail des stades de prélèvement à cibler selon les couples matrices/contaminants est indiqué en l'annexe II.

De manière générale, et comme indiqué en partie I de la présente instruction, les prélèvements sur des lots⁶ de taille significative doivent être privilégiés.

La taille de l'échantillon global doit être au moins d'1kg ou de 1L sauf :

- Pour les prélèvements réalisés pour recherche de mycotoxines ou de toxines de plantes : la taille de l'échantillon global dépend de la matrice et de la taille du lot (voir le règlement d'exécution (UE) 2023/2782 modifié) ;
- Pour certaines matrices : par exemple, pour ce qui concerne des teneurs en **ETM**, en **PERCHLORATE** ou en **NEO**, le règlement (CE) n°333/2007 modifié précise que pour les compléments alimentaires, les épices ou herbes séchées, les champignons, l'échantillon global est d'au moins 100g ou 100mL.

Le nombre et le poids des échantillons élémentaires⁷ à prélever diffèrent selon les couples matrices/contaminants et selon la taille du lot, et sont précisés dans les règlements indiqués dans le paragraphe A de la présente partie.

Point d'attention concernant la définition des termes relatifs denrées destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge :

- La définition des préparations pour nourrissons et des préparations de suite se trouve à l'article 2 du [règlement \(UE\) n°609/2013 modifié](#). Ces produits sont destinés aux nourrissons (enfants de moins de 1 an). Il s'agit dans le langage commun des laits "1er âge" et des "laits de suite".
- La définition des préparations pour enfants en bas âge (enfants de 1 à 3 ans) se trouve à la note de page (4) de l'annexe I du règlement (UE) 2023/915. Il s'agit des boissons à base de lait et des produits similaires destinées à ces jeunes enfants.

Ces préparations peuvent être commercialisées sous forme de poudre ou sous forme liquide.

- La définition des préparations à base de céréales pour les nourrissons se trouve à l'article 2 du règlement (UE) n°609/2013 modifié. Elle couvre les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés, les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines, les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés, les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés ;
- La définition d'une denrée alimentaire pour bébés se trouve à l'article 2 du

⁶ Lot = quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent responsable qu'elle présente des caractéristiques communes (telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou le marquage).

⁷ Quantité de matière prélevée en un seul point du lot. Un échantillon élémentaire peut correspondre à une ou plusieurs unités du produit à prélever en fonction du poids du produit (Par exemple, pour un produit donné si on doit prélever 3 échantillons élémentaires, il faut donc prélever au moins 3 unités de ce produit (ou plus d'unités, pour atteindre le poids total requis) à au moins 3 endroits différents du lot.

règlement (UE) n°609/2013. Il s'agit de denrées alimentaires destinées aux nourrissons et enfants en bas âge (jusqu'à 3 ans) autres que celles précisées précédemment.

o DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE (DAOA)

Une fiche intitulée FICHE MEMO : PSPC Contaminants chimiques d'origine environnementale s'appliquant à l'ensemble des DAOA est disponible sur l'intranet SDSSA/BAMRA.

Rédigée par le BAMRA, elle s'adresse aux donneurs d'ordre DD(ETS)PP/DAAF, dans le cadre de la programmation de la commande aux délégataires.

- **L'échantillon global réunissant tous les échantillons élémentaires pèse au moins 1kg ou 1L sauf :**
 - Pour les animaux prélevés à l'abattoir et poissons à la distribution : 400g minimum en cas de difficulté à prélever 1kg (cette possibilité ne s'applique pas aux mollusques et crustacés) ;
 - Pour les abats de volaille et viandes et abats de gibier d'élevage et sauvage : 300g minimum ou 50g dans le cas du petit gibier d'élevage ;
 - Pour les œufs de poule : 12 œufs minimum sans poids minimal à atteindre.
- Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot est indiqué dans les tableaux ci-dessous.

➤ Pour les animaux de boucherie, volailles, lapins et gibiers d'élevage

On considère qu'un lot est composé d'un ou plusieurs animaux provenant du même élevage, élevé(s) dans les mêmes conditions (notamment l'alimentation, incluant l'eau d'abreuvement et le lieu de vie, dont les pâturages). Chaque animal est considéré comme une unité du lot.

Pour le cas particulier des petits gibiers d'élevage, la quantité minimale de l'échantillon à prélever pourra être de 50 g, que la matrice soit du muscle ou du foie.

Nombre d'unités (échantillons élémentaires) à prélever en vue de la constitution de l'échantillon global si le lot se compose d'unités distinctes. Tableau extrait des dispositions des Règlements 333/2007, 644/2017 et 2022/1428 sus-référencés

Nombre d'unités dans le lot	Nombre d'unités à prélever
De 1 à 25	1 unité
De 26 à 100	5% environ, au moins 2 unités
> 100	5% environ, 10 unités au maximum

Exemples :

- 1) Dans le cas d'un élevage envoyant 5 bovins de réforme à l'abattage (soit 5 unités dans le lot), le prélèvement de muscle sera effectué sur un animal (une unité) et constitué d'un seul échantillon élémentaire d'un poids de 400g minimum.
- 2) Dans le cas d'un élevage envoyant une bande de 500 lapins à l'abattage (soit 500 unités dans le lot), le prélèvement de muscle sera effectué sur 10 lapins (10 unités) et constitué de 10 échantillons élémentaires.

Les prélèvements pour la recherche de plomb et de cadmium dans les filières bovine, porcine, ovine et caprine porteront sur le muscle et le foie d'un même animal. L'absence de l'une de ces deux matrices pourra constituer un refus du prélèvement par le laboratoire d'analyse.

Dans la filière équine, seuls les muscles (recherche de plomb et de cadmium) et la graisse périrénale (recherche de dioxines et de PCB) font l'objet de prélèvements.

➤ Pour le miel

Pour la recherche des éléments-traces métalliques (plomb et cadmium), un échantillon de 1kg est à prélever ou, si cela n'est pas possible d'au moins 100 g.

Pour la recherche des alcaloïdes pyrrolizidiniques, la quantité à prélever est fixée à 1kg.

➤ Pour les œufs

En cas de difficultés reconnues de transport des échantillons d'œufs, l'envoi d'une coule d'œufs est possible, en remplacement des 12 œufs entiers nécessaires. Néanmoins, les spécificités complémentaires suivantes sont à respecter :

Pour la recherche de cadmium et de plomb :

- La coule d'œufs doit bien correspondre à 12 œufs et la quantité (12 œufs) doit être précisée sur le DAP ;
- Le contenant est en plastique (afin d'éviter que le contenant et donc l'échantillon soit cassé/endommagé pendant l'expédition) ;
- L'envoi pourra être fait soit en réfrigéré soit en congelé ;

Pour la recherche de dioxines, furanes et PCB :

- La coule d'œufs doit être faite à partir d'une douzaine d'œufs, il n'est pas nécessaire d'envoyer l'ensemble de la coule (qui correspond à une douzaine d'œufs) mais un aliquote de 200g minimum dès lors que le mélange a bien été homogénéisé ;
- Le transport peut être effectué à température ambiante dès lors qu'il est organisé avec une société de transport express sous 24-48h ;
- Les contenants bien adaptés sont les pots en polypropylène à vis rouge.

➤ Pour les produits de la pêche et les poissons d'aquaculture

Pour les prélèvements à la distribution (produits de la pêche (hors aquaculture), crustacés et mollusques) : les espèces de poissons, mollusques et crustacés à cibler sont fonction du contaminant recherché.

Concernant les poissons d'eau de mer, la recherche des **dioxines et PCB** devra être uniquement effectuée sur :

- Maquereaux (*Scomber scombus*),
- Harengs (*Clupea harengus*),
- Sardines (*Sardina pilchardus*).

En cas de non - disponibilité de ces espèces en DROM, le ciblage d'autres espèces peut être prévu, en coordination avec le BGIR.

Pour les produits de la mer, la recherche d'**éléments traces métalliques (ETM)** devra s'effectuer sur les catégories suivantes :

- Poissons : espadons (*Xiphias gladius*) et thons (*Thunnus* spp.),
- Mollusques bivalves : amandes (*Glycymeris* spp.), coquilles Saint-Jacques (*Pecten* spp.) et pétoncles (*Chlamys varia*, *Chlamys opercularis*, *Aequipecten opercularis*),
- Céphalopodes : calamars (*Loligo* spp.),
- Crustacés : tourteaux (*Cancer pagurus*).

Chaque échantillon global d'au moins 1 kg (ou d'au moins de 400g de chair si cela n'est pas possible, uniquement dans le cas des poissons) est composé de plusieurs échantillons élémentaires prélevés en divers points du lot sur plusieurs individus. Le nombre d'échantillons élémentaires varie en fonction du volume du lot prélevé (cf. règlements précités).

⚠ Attention ⚠

Pour les produits de la pêche et mollusques bivalves, le règlement (UE) 2023/915 prévoit que la teneur maximale s'applique **au poids à l'état frais (cru, non transformé)**. Ainsi, pour la recherche de dioxines, PCB et PFAS et d'ETM il est demandé aux préleveurs de **cibler des produits à l'état frais** (cru, non transformé)

Bien que ce même règlement indique qu'il soit possible de prélever des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, les facteurs spécifiques de concentration, de dilution ou de transformation DOIVENT ETRE CONNUS afin de pouvoir comparer ces valeurs avec la teneur maximale qui s'applique au produit s'il avait été prélevé à l'état frais.

Les professionnels procédant à la transformation de ces denrées sont les seuls susceptibles de connaître ces facteurs spécifiques. Toutefois, si cette information n'est pas disponible, le résultat de l'analyse sera sans doute ininterprétable. Ainsi, les contrôles officiels porteront donc sur des produits de la pêche à l'état frais, non transformés (hors recherche de HAP sur produits fumés).

⚠ Attention ⚠

Concernant les **prélèvements de tourteaux**, il conviendrait de considérer les dispositions suivantes :

- Prélever des tourteaux vivants sur étals en poissonnerie, marché ou GMS (s'ils ne sont pas vivants, ils doivent être crus et non transformés).
- **Du lieu de prélèvement vers la DD(ETS)PP/DAAF :** transport en glacière au froid positif (+4°C).
- **Expédition vers le laboratoire d'analyse :**
Envoi à J+1 : tourteaux vivants en transport au froid positif (+4°C)
Si envoi différé : mise en congélation en attente de l'acheminement
- Le **transport en congélation** est réalisé au froid négatif (-18°C) en glacière ou colis contenant des plaques eutectiques (pains de glace) pour assurer le maintien de la température.
- Les prescriptions réglementaires en termes de quantité de prélèvement **doivent être respectées : 1kg minimum en tenant compte du nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot/sous-lot en poids.**

Pour rappel, lorsque le lot s'exprime en kg ou en litre (généralement le cas pour les poissons, les crustacés et les mollusques), le tableau ci-dessous indique le nombre d'échantillons élémentaires à prélever (correspondant aux tableaux 3 des règlements susmentionnés).

Tableau extrait des dispositions des Règlements 333/2007, 644/2017 et 2022/1428 sus-référencés

Poids ou volume du lot/sous-lot (en kilo ou en litre)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
< 50	3
≥ 50 et ≤500	5
>500	10

Exemple : 1 lot de 160 kg de poissons → 5 échantillons élémentaires → 1 échantillon global → 1 analyse.

Tous les échantillons élémentaires devront avoir un poids ou un volume semblable. S'il n'est pas possible d'appliquer le mode d'échantillonnage décrit dans les règlements, en raison notamment de retombées économiques inacceptables, un autre mode peut être appliqué à condition que le prélèvement soit aussi représentatif que possible du lot. Le cas échéant, les modalités retenues devront être détaillées et justifiées sur le document d'accompagnement des prélèvements (DAP).

Cas particulier des produits fumés à base de poisson(s) prélevés au stade de la fabrication ou à la distribution (recherche d'HAP) :

La taille de l'échantillon global prélevé doit être de 1kg ou, si cela n'est pas possible d'au moins 400g. L'utilisation de récipients en plastique doit être évitée pour ne pas modifier la teneur en HAP de l'échantillon. En cas d'impossibilité, il faut au moins éviter le contact direct de l'échantillon avec le plastique en enveloppant l'échantillon dans une feuille d'aluminium.

B. IDENTIFICATION DES ECHANTILLONS ET RECUEIL DES COMMÉMORATIFS

L'identification et le recueil des commémoratifs du prélèvement se font conformément à l'instruction technique DGAL/SDEIGIR/2024-617 et à l'annexe V de la présente instruction.

Toutes les rubriques du pré-DAP puis du DAP (document d'accompagnement du prélèvement) doivent être renseignées soigneusement dans SIGAL ou Prelev'info. **La remontée de données de bonne qualité est en effet indispensable et permet de conclure sans ambiguïté sur le résultat d'analyse.**

Chaque prélèvement est immédiatement identifié à l'aide des étiquettes autocollantes présentes sur le pré-DAP de manière à garantir sa traçabilité. **NB : les étiquettes autocollantes ne doivent pas entrer en contact avec le produit, en particulier dans le cas des échantillons destinés à l'analyse de leurs teneurs en hydrocarbures d'huiles minérales (MOH), afin d'éviter une contamination.**

Concernant les DAOV, il est indispensable de préciser les informations relatives à la **taille du lot**⁸ échantillonné afin de s'assurer de la représentativité du résultat. C'est pourquoi, il est demandé aux préleveurs de bien vouloir reporter systématiquement cette information sur le DAP et de détailler, le cas échéant, le motif de la réduction de la taille de l'échantillon global prélevé par rapport aux dispositions prévues par la réglementation.

⁸ La taille du lot à renseigner correspond à la taille du lot **disponible au moment de l'échantillonnage**. Il faut veiller à prélever le(s) échantillon(s) sur des produits identifiés par le même numéro de lot.

Lors de sa transmission au laboratoire d'analyse, chaque échantillon est accompagné d'un DAP papier qui identifie la nature, l'origine du prélèvement et les descripteurs qui lui sont associés.

L'annexe V précise l'ensemble des descripteurs à renseigner pour les DAOA et les DAOV.

C. CONSERVATION ET ENVOI DES PRELEVEMENTS

Le **tableau LabCAM** « Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice » (disponible sur le site du MASA :) **présente les températures et délais de conservation maximum des échantillons avant envoi aux laboratoires** pour les différents couples analyte/matrice.

Les prélèvements de produits réfrigérés doivent être expédiés dès que possible sous régime du froid positif à une température de $+5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$, pour une réception au laboratoire agréé dans les 36 heures qui suivent le prélèvement.

Pour les produits soumis à une date de limite de consommation (DLC), l'échantillon prélevé doit avoir une DLC valide jusqu'à la mise en œuvre de l'analyse (cf. point II-A. Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements).

Points d'attention pour les préleveurs :

- Bien renseigner la dénomination du produit et l'identification du lot sur le DAP ;
- Ventiler les prélèvements sur l'ensemble des jours ouvrés de la semaine sur l'ensemble des mois de l'année.

⚠ RAPPELS AUX PRELEVEURS ⚠

Lors de l'envoi d'un échantillon, il est nécessaire que soit indiqué clairement :

- le **nom et les coordonnées** (e-mail et/ou numéro de téléphone) de la **personne contact** ;
- le **destinataire** (DD(ETS)PP/DAAF) ; donneur d'ordre auquel le laboratoire doit envoyer le **rapport d'analyse** ;

Laboratoires destinataires des prélèvements

La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle, ainsi que leurs coordonnées, sont consultables à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation> (cf. fichier intitulé « 2025 PSPC - Liste des laboratoires agréés et données techniques générales par couple analyte/matrice »).

Pour rappel, le choix des laboratoires destinataires des prélèvements est à la main du donneur d'ordre (DD(ETS)PP/DAAF), en début de campagne.

III. GESTION DES ECHANTILLONS

A. CRITERES D'ACCEPTABILITE

Les laboratoires ne sont pas tenus d'accepter les échantillons dont la taille est insuffisante ou pour lesquels les précautions relatives à leur conditionnement n'ont pas été respectées. Par ailleurs, ils peuvent refuser les prélèvements qui ne remplissent pas leurs propres critères d'acceptabilité qui auront été précisés au préalable dans les conventions établies annuellement.

Ils peuvent se rapprocher des LNR (laboratoires nationaux de référence) en cas de doute sur la recevabilité d'un échantillon.

B. METHODES OFFICIELLES

Les méthodes d'analyses et les seuils réglementaires (teneurs maximales ou autres niveaux réglementaires) sont précisés dans le « Tableau A » disponible sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire > Échange de données laboratoires > Référentiel Production > EDI - PSPC > Tableaux PSPC > Tableaux PSPC.

Cas d'un résultat « conforme » (c'est-à-dire ne mettant pas en évidence de dépassement d'une teneur maximale, ou de dépassement d'une teneur de référence, d'un seuil d'intervention ou d'une valeur indicative)

Pour conclure à un résultat « conforme », une analyse de dépistage seule est suffisante, à condition que le seuil de suspicion ne soit pas dépassé et sous réserve que l'échantillon analysé soit représentatif du lot échantillonné.

Cas d'un résultat « non conforme » (mettant en évidence le dépassement d'une teneur maximale après soustraction de l'incertitude de mesure) ou « non satisfaisant » (mettant en évidence le dépassement d'une teneur de référence, d'un seuil d'intervention ou d'une valeur indicative sans soustraction de l'incertitude de mesure).

Pour conclure à un résultat « non conforme » ou « non satisfaisant », selon la méthode employée par le laboratoire de dépistage et la réglementation en vigueur, une analyse de dépistage peut être suffisante ou doit être suivie d'une analyse de confirmation, sous réserve que l'échantillon analysé soit représentatif du lot échantillonné.

C. EXPRESSION DES RESULTATS

Les éléments relatifs aux modalités d'expression des résultats par le laboratoire figurent dans les fiches de plans disponibles sur le portail Resytal, rubrique Espace documentaire > Échange de données laboratoires > Référentiel Production > EDI - PSPC > Fiches de plan > Fiches de plan relatives au domaine "PSPC" (campagne 2025). Les laboratoires doivent prendre connaissance de ces documents et respecter les nouvelles modalités de saisie.

D. TRANSMISSION DES RESULTATS

Un délai de 30 jours maximum a été fixé pour que les laboratoires fournissent les résultats d'analyses, ce délai courant à compter de la date de réception de l'échantillon par le laboratoire jusqu'à la transmission du résultat à la DD(ETS)PP/DAAF, sauf pour les contaminants entraînant un risque aigu pour lesquels les délais doivent être raccourcis (15 jours).

Ces délais ne s'appliquent pas aux analyses réalisées en première intention par les laboratoires nationaux de référence (LNR), ces analyses nécessitant la mise en œuvre de méthodes complexes sur des séries limitées et impliquant donc des délais de rendus de résultats plus importants.

La DGAL doit transmettre, par l'intermédiaire de l'Anses, les données individuelles recueillies dans le cadre des PS/PC réalisés dans l'année à l'Autorité européenne de sécurité sanitaire (EFSA) avant la date limite du 30 juin de l'année suivante. Ainsi, **l'ensemble des résultats 2025 des plans doit être disponible dans SIGAL au plus tard pour le 1er mars 2026.**

Pour les plans LNR dont les résultats analytiques ne sont pas gérés dans SIGAL, les DD(ETS)PP/DAAF doivent transmettre uniquement les résultats autres que conformes aux bureaux métiers (dans le cas présent, le BAMRA avec copie au BGIR). Les résultats conformes des plans LNR non signalés ne sont transmis ni au BGIR, ni au BAMRA. En effet les LNR fournissent à la DGAL un bilan de l'ensemble des résultats des plans LNR en fin de campagne.

IV. GESTION DES ECHANTILLONS AUTRES QUE « CONFORMES » ET MISE EN ŒUVRE DES MESURES DE GESTION

A. SIGNALEMENT DE LA NON-CONFORMITE OU DU DE-PASSEMENT D'UNE AUTRE VALEUR REGLEMENTAIRE

En cas de non-conformité réglementaire ou de constatation du dépassement d'une autre valeur réglementaire, le signalement est mis en œuvre conformément aux modalités définies dans l'instruction technique générale relative aux PSPC 2025.

Le BAMRA sera systématiquement sollicité pour apprécier la dangerosité d'une denrée non conforme ou dont la teneur en contaminant dépasse une autre valeur réglementaire, via un courriel à la boîte institutionnelle du BAMRA (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) en y joignant **le DAP et le bulletin d'analyse correspondant**.

Il est rappelé que dans le cadre du suivi des suites des non-conformités le coordinateur régional des PSPC est systématiquement mis en copie de cette information et des échanges entre la DD(ETS)PP/DAAF et la DGAL.

Si après appréciation de la dangerosité par le BAMRA le produit répond aux critères d'une alerte, le signalement est effectué à la DGAL/MUS et au BAMRA (contacts fiche de suivi) via SORA ALERTE.

En effet pour les non-conformités répondant aux critères d'une alerte (logigramme de classification des alertes dans documentation générale⁹ sur <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/documentation-generale-a6233.html>) : les procédures usuelles d'alertes s'appliquent et pour toute alerte, une notification doit être effectuée dans SORA Alerte (DGAL/MUS/2023-315) en y joignant le bulletin d'analyse et le DAP, ainsi que toute autre information utile à la gestion de l'alerte (fichiers de traçabilité amont et aval, composition du produit le cas échéant).

Les produits dangereux qui n'ont pas quitté le contrôle direct de l'exploitant chez lequel la non-conformité est survenue font également l'objet d'un enregistrement dans SORA Alerte de façon obligatoire (IT DGAL/MUS/2023-315, en type de fiche « Non alerte - Dangereux non mis sur le marché », sans urgence).

A noter que lorsque la teneur dosée (résultat brut sans prise en compte de l'incertitude) dépasse de plus deux fois la teneur maximale ou un autre niveau réglementaire, ou lorsqu'une non-conformité¹⁰ est mise en évidence sur une denrée destinée à une population de consommateurs particulièrement sensibles (nourrissons, enfants en bas âge,) il est toujours considéré que le produit est dangereux. En conséquence, une FNA Alerte peut être directement créée dans SORA Alerte.

Pour les non-conformités sans dangerosité associée, il n'y a pas d'obligation d'enregistrer la non-conformité dans SORA Alerte. Le BAMRA seul sera tenu informé.

Les lots déclarés non conformes devront faire l'objet d'un retrait du marché.

Que les lots soient « non-conformes » ou « non satisfaisants », les éléments de traçabilité seront recueillis pour identifier le responsable de la première mise sur le marché du lot

⁹ Voir également la FAQ des alertes produits disponibles sur l'intranet du MASA, paragraphes relatifs aux contaminants chimiques sur le lien suivant : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/faq-a6262.html>

¹⁰ La teneur dosée après soustraction de l'incertitude de mesure dépasse la teneur maximale réglementaire

non conforme/non-satisfaisant et une enquête sera réalisée chez cet opérateur. Le BAM-RA sera tenu informé des résultats des investigations.

B. GESTION DE LA NON-CONFORMITE OU DU DEPASSEMENT D'UNE AUTRE VALEUR REGLEMENTAIRE

La note de service DGAL/SDSSA/2022-4 du 24/12/2021 relative aux mesures générales de gestion des non-conformités en contaminants chimiques dans les denrées alimentaires est complétée par l'IT DGAL/MUS/2023-11 (Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaires) et par l'IT 2024-170 relative aux spécificités des contaminations chimiques des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, par les dioxines et polychlorobiphényles (PCB).

Il est indispensable de donner suite à tous les résultats de statut autre que « conforme » et de saisir ces suites (saisie des produits, inspections, suites administratives et judiciaires, recontrôles, etc.) **dans SIGAL ou Resytal.**

Dès lors qu'un couple analyte/matrice dépasse un seuil d'intervention ou une valeur indicative (PCB, Dioxines et PFAS), l'échantillon doit être déclaré comme étant « non-satisfaisant », y compris s'il dispose d'une teneur maximale réglementaire et qu'il y est conforme.

Lorsque la non-conformité répond aux critères d'une alerte, des mesures de retrait et de rappel des produits peuvent s'appliquer pour les produits toujours sur le marché et à la durée de vie non expirée. La MUS coordonne la gestion des alertes produit nationales. **Attention, il est alors nécessaire de s'interroger sur le périmètre de l'alerte** (quels lots ou parties de lot concernées ? quels produits concernés ou non concernés en aval ?). Il n'est pas possible d'étendre les mesures de gestion des produits « automatiquement » au lot fournisseur. Se rapporter pour plus de précisions aux IT précitées et aux :

- FAQ gestion des alertes produit : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/faq-a6262.html>

- FAQ contaminants chimiques :

<https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/contaminants-chimiques-et-physiques-r7119.html>

Lorsque la non-conformité ne répond pas aux critères d'une alerte nationale, **la structure qui a effectué le prélèvement pilote les suites à donner**, en lien avec les autres services déconcentrés concernés (par exemple : le département d'origine d'un animal ayant été abattu dans un autre département, le département où se situe le producteur de légumes commercialisés dans un autre département) et en lien avec le BAMRA en tant que besoin et saisit l'ensemble de ces suites dans SIGAL ou Resytal.

V. DISPOSITIONS FINANCIERES

Les frais de prélèvements et d'analyses seront imputés au groupe marchandise 430103 et sous-action 35.

Les analyses réalisées par le SCL sont couvertes par une convention nationale.

Il vous est demandé de réaliser ces plans sur la base des dispositions explicitées dans la présente instruction, notamment en ce qui concerne la répartition des prélèvements par région, les conditions de réalisation des prélèvements et les modalités de transmission des résultats.

N'hésitez pas à contacter la Sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque (Bureau de la gestion intégrée du risque : bgir.dgal@agriculture.gouv.fr) pour faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

ANNEXE I

Liste des familles de contaminants faisant l'objet de contrôles dans le cadre du dispositif PSPC déployé par la DGAL en 2025

A. Polluants organiques persistants (POP)

- a. Dioxines et PCB (PCDD/F PCB-DL et PCB-NDL)
- b. Substances perfluoroalkylées (PFAS)

B. Éléments-traces métalliques (ETM)

- a. Plomb (Pb)
- b. Cadmium (Cd)
- c. Mercure (Hg)
- d. Méthylmercure (Me-Hg)
- e. Arsenic total (As_t)
- f. Arsenic inorganique (As_i)
- g. Nickel (Ni)
- h. Aluminium (Al)
- i. Etain (Sn)
- j. Iode (I)

C. Mycotoxines (MYCO)

- a. Aflatoxines B1 et aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2) [*comprises dans la recherche « MultiMYCO »*]
- b. Aflatoxine M1 (AFL M)
- c. Alcaloïdes de l'ergot ou sclérotés d'ergot (ALC E)
- d. Citrinine (CIT)
- e. Déoxynivalénol (DON) et dérivés [*compris dans la recherche « MultiMYCO »*]
- f. Fumonisines B1 et B2 (FUMO) [*comprises dans la recherche « MultiMYCO »*]
- g. Ochratoxine A (OTA) [*comprise dans la recherche « MultiMYCO »*]
- h. Patuline (PAT)
- i. Toxines d'*Alternaria* : AOH, AME et TeA (TOX ALT)
- j. Toxines T2 et HT2 (TH) [*comprises dans la recherche « MultiMYCO »*]
- k. Zéaralénone (ZEA) [*comprises dans la recherche « MultiMYCO »*]
- l. Enniatines et Beauvéricine [*comprises dans la recherche « MultiMYCO »*]

Les mycotoxines sont des substances synthétisées par certaines moisissures qui contaminent les végétaux avant et/ou après leur récolte et se retrouvent dans une large gamme de denrées alimentaires.

Le BAMRA a publié sur l'intranet des fiches de synthèse sur ces contaminants. Elles sont disponibles à l'adresse suivante : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/fiches-danger-a25182.html>

D. Toxines de plantes (TOX)

- a. Acide érucique (AE)
- b. Alcaloïdes opioïdes (AO)
- c. Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP)
- d. Alcaloïdes tropaniques (AT)
- e. Cyanure d'hydrogène (HCN)
- f. Glycoalcaloïdes (GA)
- g. Tétrahydrocannabinol (THC) et cannabidiol (CBD)

Les toxines de plantes (principalement des alcaloïdes), quant à elles, sont produites de manière naturelle par certains végétaux.

Le BAMRA a publié sur l'intranet des fiches de synthèse sur ces contaminants. Elles sont disponibles à l'adresse suivante : <https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/fiches-danger-a25182.html>

E. Nitrates/nitrites et ions perchlorates (NIT)

- a. Nitrates/nitrites
- b. Ions perchlorate

Les nitrates sont des nutriments indispensables à la croissance des végétaux, qui peuvent s'accumuler en particulier dans certains légumes à feuilles. Ils peuvent être, indirectement, à l'origine d'effets indésirables pour la santé humaine du fait de leur conversion en nitrites au cours de la digestion.

Le perchlorate d'ammonium est utilisé dans de nombreuses applications industrielles mais sa présence a également été mise en évidence dans les fertilisants agricoles et dans des solutions industrielles d'hypochlorites utilisées en particulier pour la désinfection des eaux. Les effets des ions perchlorate observés chez l'homme sont essentiellement thyroïdiens.

F. Composés néoformés (NEO)

- a. Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)
- b. Acrylamide
- c. Furane & alkylfuranes
- d. Esters d'acides gras de glycidol (EG) et somme 3-MCPD + esters de 3-MCPD (3-MCPD+E 3MCPD)
- e. 3-MCPD libre
- f. Carbamate d'éthyle

Les contaminants regroupés sous le terme « composés néoformés » sont des substances produites lors des procédés de fabrication/transformation des denrées alimentaires et sont, dans certains cas, potentiellement cancérogènes, génotoxiques ou toxiques pour certains organes. On retrouve dans cette catégorie l'acrylamide (formation au cours du traitement thermique de certains aliments), les HAP (formation lors de pyrolyse et de combustion incomplète), le 3-MCPD (formation au cours de certains procédés de fabrication des denrées alimentaires contenant des matières grasses et du sel), les esters de 3-MCPD et les esters d'acides gras de glycidol (formation lors du raffinage des matières grasses) ou encore le furane (composé volatil qui se forme au cours du traitement thermique de certains aliments).

G. Hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)

Les hydrocarbures d'huiles minérales (MOH) regroupent deux familles : les hydrocarbures saturés (MOSH) et les hydrocarbures aromatiques (MOAH). La présence de MOH dans les denrées alimentaires est liée principalement aux matériaux d'emballages alimentaires (papiers et cartons recyclés, sacs de jute, emballages secondaires et tertiaires), mais aussi à une utilisation d'additifs (cires pour le traitement des fruits), d'auxiliaires technologiques (agents anti adhésifs), de lubrifiants, de produits de nettoyage ou à une contamination environnementale. Les MOAH, qui sont les substances les plus préoccupantes, peuvent agir comme des cancérogènes génotoxiques (c'est-à-dire qu'ils peuvent endommager l'ADN et également provoquer un cancer), tandis que certains MOSH peuvent s'accumuler dans les tissus humains et induire des effets indésirables sur le foie.

ANNEXE II

Plans de contrôle DAOA

Contaminants chimiques : **POP** / **ETM** / **MYCO** / **TOX** / **NEO**

Nombre de prélèvements – niveau national et répartition régionale

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes bovines non transformées (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne-Rhône-Alpes	BF - Bourgogne-Franche-Comté	BR - Bretagne	CE - Centre-Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence-Alpes-Côte	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Bovins	843	N	C	A	graisse périrénale	PCDD/F PCB-DL	400	55	31	82	8	0	26	32	0	49	43	24	0	50	0	0	0	0	0
	840	N	C	A	graisse périrénale	PCB-NDL	415	57	33	85	8	0	26	33	0	51	44	25	1	52	0	0	0	0	0
	837	N	C	A	muscle + foie	PFAS	25	3	2	5	0	0	1	2	0	3	3	2	0	4	0	0	0	0	0
	927	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	90	12	8	18	0	0	6	8	0	11	10	5	0	12	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes ovines non transformées (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Ovins	845	N	C	A	graisse périrénale	PCDD/F PCB-DL	85	3	4	7	0	0	3	1	3	23	1	23	11	6	0	0	0	0	0
	942	N	C	A	graisse périrénale	PCB-NDL	75	3	4	6	0	0	2	1	3	20	1	20	10	5	0	0	0	0	0
	838	N	C	A	muscle + foie	PFAS	23	1	1	2	0	0	1	0	1	6	0	6	3	2	0	0	0	0	0
	944	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	20	1	1	2	0	0	1	0	1	5	0	5	3	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes caprines non transformées (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Caprins	936	N	C	A	graisse périrénale	PCDD/F PCB-DL	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	937	N	C	A	graisse périrénale	PCB-NDL	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	149	N	C	A	muscle + foie	PFAS	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	938	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	5	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes porcines non transformée (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-	IF - Île-de-France	NA - Nou-velle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Porcins	844	N	C	A	graisse périrénale	PCDD/F PCB-DL	330	21	5	198	11	0	4	9	2	27	1	16	1	32	0	0	0	3	0
	841	N	C	A	graisse périrénale	PCB-NDL	300	19	4	182	10	0	4	8	2	24	0	15	1	28	0	0	0	3	0
	836	N	C	A	muscle + foie	PFAS	24	2	0	14	1	0	0	1	0	2	0	1	0	2	0	0	0	1	0
	902	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	70	5	1	40	2	0	1	3	0	6	0	3	0	8	0	0	0	1	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes équines non transformées (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
---------	-----------	-----------	------	-------	---------	---------	----------	-----------------	------------------	----------------	-----------------	------------	----------------	----------------------	--------------------	---------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------------	-------------------	-------------------	--------------	------------------	---------------

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
 Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

Equins	076	N	C	A	graisse périrénale	PCDD/F PCB-DL	10	0	8	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
	322	N	C	A	graisse périrénale	PCB-NDL	10	0	8	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
	151	N	C	A	muscle	Pb, Cd	30	5	13	0	2	0	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes de volaille non transformées (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Mar-tinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Poulets de chair	871	N	C	A	muscle	PCDD/F PCB-DL	170	11	18	53	4	0	5	3	0	15	5	7	0	46	0	0	0	3	0
	846	N	C	A	muscle	PCB-NDL	150	10	16	47	4	0	4	2	0	13	4	6	0	41	0	0	0	3	0
	869	N	C	A	muscle + foie	PFAS	25	2	3	8	1	0	1	0	0	2	1	1	0	6	0	0	0	0	0
	246	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	40	3	3	13	1	0	1	1	0	4	1	2	0	10	0	0	0	1	0
Poules de réforme	872	N	C	A	muscle	PCDD/F PCB-DL	10	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
	847	N	C	A	muscle	PCB-NDL	10	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
	375	N	C	A	muscle + foie	PFAS	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	258	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	10	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0
Dindes	873	N	C	A	muscle	PCDD/F PCB-DL	50	0	0	21	8	0	0	0	0	4	0	0	0	17	0	0	0	0	0
	848	N	C	A	muscle	PCB-NDL	50	0	0	21	8	0	0	0	0	4	0	0	0	17	0	0	0	0	0
	870	N	C	A	muscle + foie	PFAS	5	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0

	271	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	10	0	0	4	2	0	0	0	0	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Autres volailles	874	N	C	A	muscle	PCDD/F PCB-DL	30	1	1	3	0	0	0	0	0	8	1	5	0	11	0	0	0	0	0
	849	N	C	A	muscle	PCB-NDL	30	1	1	3	0	0	0	0	0	8	1	5	0	11	0	0	0	0	0
	374	N	C	A	muscle + foie	PFAS	5	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	0	0	0	0
	283	N	C	A	muscle + foie	Pb, Cd	10	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	2	0	4	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : viandes non transformées d'autres animaux terrestres d'élevage (y compris les abats comestibles)

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne-	BF - Bourgogne-	BR - Bretagne	CE - Centre-Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Lapins	200	N	C	E/A	muscle	PCDD/F PCB-DL	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	1	1	0	0	0	0	0
	201	N	C	E/A	muscle + peau	PCB-NDL	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	205	N	C	E/A	foie	Pb, Cd	15	0	0	0	0	0	0	0	0	10	3	0	1	1	0	0	0	0	0
Gibier d'élevage	880	N	C	A	muscle	PCDD/F PCB-DL	6	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0
	878	N	C	A	muscle	PCB-NDL	6	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0
	190	N	C	A	foie	Pb, Cd	15	15	3	0	4	1	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	3

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
 Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

Plan de contrôle relatif aux DAOA : lait cru de bovins, d'ovins et de caprins

Filière	N° SIGAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Lait de vache	891	N	C	E	Lait cru de vache	PCDD/F PCB-DL	100	10	6	24	1	0	9	12	0	3	18	2	0	15	0	0	0	0	0
	888	N	C	E	Lait cru de vache	PCB-NDL	100	10	6	24	1	0	9	12	0	3	18	2	0	15	0	0	0	0	0
	328	N	C	E	Lait cru de vache	Pb	25	3	2	6	0	0	2	2	0	0	6	0	0	4	0	0	0	0	0
	305	N	C	E	Lait cru de vache	Aflatoxines M1	25	3	2	6	0	0	2	2	0	0	6	0	0	4	0	0	0	0	0
Lait de brebis	892	N	C	E	Lait cru de brebis	PCDD/F PCB-DL	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0
	889	N	C	E	Lait cru de brebis	PCB-NDL	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0
	327	N	C	E	Lait cru de brebis	Pb	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0
	657	N	C	E	Lait cru de brebis	Aflatoxines M1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Lait de chèvre	893	N	C	E	Lait cru de chèvre	PCDD/F PCB-DL	5	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	890	N	C	E	Lait cru de chèvre	PCB-NDL	5	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	317	N	C	E	Lait cru de chèvre	Pb	5	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	318	N	C	E	Lait cru de chèvre	Aflatoxines M1	5	0	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
 Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

Plan de contrôle relatif aux DAOA : œufs de poule et autres œufs frais

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Œufs de poule	896	N	C	E	Œuf de poule	PCDD/F PCB-DL	200	16	3	72	4	0	11	21	3	14	8	6	2	36	1	1	0	2	0
	894	N	C	E	Œuf de poule	PCB-NDL	200	16	3	72	4	0	11	21	3	14	8	6	2	36	1	1	0	2	0
	371	N	C	E	Œuf de poule	PFAS	150	12	2	54	3	0	10	15	3	11	6	4	1	27	1	0	0	1	0
Œufs de caille	218	N	C	E	Œuf de caille	PCDD/F PCB-DL	10	1	0	4	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	217	N	C	E	Œuf de caille	PCB-NDL	10	1	0	4	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	370	N	C	E	Œuf de caille	PFAS	10	1	0	4	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : miel

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occi-tanie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Gua-deloupe	972 - Marti-nique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Miel	172	N	C	E	Miel	Pb	5	2	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	173	N	C	E	Miel (hors miel d'arbre)	Alcaloïdes pyrroli-zidiniques	20	4	2	0	0	0	4	0	0	4	0	4	2	0	0	0	0	0	0

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
 Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

Plan de contrôle relatif aux DAOA : produits de la pêche non transformés - poissons

1. Prélèvements à l'élevage

Filière	N° SIGNAL	Délégué	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Poissons d'aquaculture	885	N	C	E	chair	PCDD/F PCB-DL	30	3	1	5	1	1	1	8	0	6	1	2	1	0	0	0	0	0	0
	882	N	C	E	chair	PCB-NDL	30	3	1	5	1	1	1	8	0	6	1	2	1	0	0	0	0	0	0
	073	N	C	E	chair	PFAS	33	4	1	6	1	1	1	8	0	7	1	2	1	0	0	0	0	0	0
	227	N	C	E	chair	Pb, Cd	10	1	0	2	0	0	1	3	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	673	N	C	E	chair	Hg, Me-Hg, Ast, Asi	10	1	0	2	0	0	1	3	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0

2. Prélèvements à la distribution

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Poissons d'aquaculture	074	O	C	D	chair	Hg, Me-Hg, Ast, Asi	30	4	1	2	1	0	2	3	6	3	1	3	2	2	0	0	0	0	0
Pois-	360	O	C	D	chair	PCDD/F PCB-DL	130	16	5	7	5	1	11	11	21	12	6	12	10	7	1	1	1	2	1

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
 Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

sons de mer	361	O	C	D	chair	PCB-NDL	130	16	5	7	5	1	11	11	21	12	6	12	10	7	1	1	1	2	1
	369	O	C	D	chair	PFAS	47	4	2	2	2	1	4	4	6	4	2	4	4	3	1	1	1	1	1
	675	O	C	Production (usine conserverie) OU gros	chair	Pb, Cd, Hg	150	5	3	50	2	12	0	5	8	10	0	13	8	25	2	0	0	5	2
	077	O	C	D	chair	Hg, Me-Hg, Ast, Asi	30	4	1	2	1	0	2	3	6	3	1	3	2	2	0	0	0	0	0
	352	O	C	D	chair	Pb, Cd, Hg	130	16	5	7	5	1	11	11	21	12	6	12	10	7	1	1	1	2	1
Poissons d'eau douce	383	O	C	D	chair	PCDD/F PCB-DL	70	8	3	4	3	0	6	6	13	6	3	6	5	4	1	1	0	1	0
	384	O	C	D	chair	PCB-NDL	70	8	3	4	3	0	6	6	13	6	3	6	5	4	1	1	0	1	0
	386	O	C	D	chair	PFAS	33	3	1	2	1	0	3	3	4	3	2	3	3	2	1	1	0	1	0
	075	O	C	D	chair	Hg, Me-Hg, Ast, Asi	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	382	O	C	D	chair	Pb, Cd, Hg	70	8	3	4	3	0	6	6	13	6	3	6	5	4	1	1	0	1	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : produit de la pêche non transformés - crustacés et mollusques bivalves

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne-	BF - Bourgogne-	BR - Bretagne	CE - Centre-Val	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Provence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Crustacés	377	O	C	D	chair	PCDD/F PCB-DL	75	8	3	4	3	0	6	7	12	7	4	7	6	4	1	1	1	1	0
	378	O	C	D	chair	PCB-NDL	75	8	3	4	3	0	6	7	12	7	4	7	6	4	1	1	1	1	0
	372	O	C	D	chair	PFAS	25	3	1	1	1	0	2	2	5	2	1	2	2	1	1	0	0	1	0

	079	O	C	D	chair	Hg, Me-Hg,Ast,Asi	30	4	1	2	1	0	2	3	6	3	1	3	2	2	0	0	0	0	0
	376	O	C	D	Chair	Pb, Cd, Hg	125	15	5	6	5	1	10	11	22	11	6	10	10	7	1	1	1	2	1
Mollusques	380	O	C	D	chair	PCDD/F PCB-DL	75	8	3	4	3	0	6	7	12	7	4	7	6	4	1	1	1	1	0
	381	O	C	D	chair	PCB-NDL	75	8	3	4	3	0	6	7	12	7	4	7	6	4	1	1	1	1	0
	373	O	C	D	chair	PFAS	25	3	1	1	1	0	2	2	5	2	1	2	2	1	1	0		1	0
	078	O	C	D	chair	Hg, Me-Hg,Ast,Asi	30	4	1	2	1	0	2	3	6	3	1	3	2	2	0	0	0	0	0
	379	O	C	D	chair	Pb, Cd, Hg	125	15	5	6	5	1	9	11	22	11	6	11	10	7	1	1	1	2	1

Plan de contrôle relatif aux DAOA : graisses et huiles animales et marines

Filière	N° SIGAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-vergne-	BF - Bour-gogne-	BR - Bre-tagne	CE - Centre-Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aqui-	NO - Nor-mandie	OC - Occita-nie	PA - Pro-vence-	PL - Pays-de-la-Loire	971 - Guade-loupe	972 - Marti-nique	973 - Guvane	974 - La Réunion	976 - Mavotte
Graisses et huiles ani-males et marines	080	O	C	D	Graisses et huiles ani-males et marines	PCDD/F PCB-DL	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	362	O	C	D	Graisses et huiles ani-males et marines	PCB-NDL	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	363	O	C	D	Huiles de poisson	HAP, EG, [3-MCPD + E-3MCP]	30	4	2	2	2	0	3	2	6	2	2	2	2	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOA : produits transformés d'origine animale

Filière	N° SIGNAL	Délégué ?	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Pays de la Loire	PL - Pays-de-Lorraine	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
	A45	O	C	Distribution, fabrication	Fromages fumés	HAP	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	867	O	C	Distribution, fabrication	Produits de la pêche fumés	HAP	108	13	4	5	4	1	9	10	20	10	5	10	8	6	1	1	0	1	0
	A46	O	C	Distribution, fabrication	Viandes fumées et préparations à base de viande fumées	HAP	108	13	4	5	4	2	9	9	20	10	5	10	8	6	1	1	0	1	0

Délégué ? O – Oui ; N – Non Ech. = échantillonnage : C – Ciblé
Stade = stade de prélèvement : A – Abattoir ; E – Elevage

ANNEXE III

Plans de contrôle ALIN

Contaminants chimiques : POP / ETM / MYCO / TOX / NIT / NEO / MOH

Nombre de prélèvements – niveau national et répartition régionale

Attention : les denrées échantillonnées sont celles qui sont réglementées pour ce qui concerne le contaminant/la famille de contaminants recherchés ou celles qui sont visées par des recommandations de la Commission

⚠ Attention ⚠

- La définition des **préparations pour nourrissons et de suite** se trouve à l'article 2 du règlement (UE) N°609/2013. Couramment désignés sous l'appellation « *laits de premier âge* » et « *laits de suite* », ces produits sont destinés aux nourrissons, c'est-à-dire aux **enfants de moins de 1 an**.
- La définition des **préparations pour enfants en bas âge** se trouve à la note de page (4) de l'annexe I du règlement (UE) 2023/915. Vendus sous forme de poudre ou sous forme liquide, il s'agit de boissons à base de lait et de produits similaires **destinés à des enfants entre 1 et 3 ans**.
- Pour la recherche d'**hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)**, il est **impératif** de se référer aux MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENT défini dans la présente IT au **point II.A.6**.

Plan de contrôle relatif à l'ALIN : préparations pour nourrissons, de suite ou pour enfants en bas âge (PN-SEBA)

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - AU-	BF - Bouf-	BR - Bre-	CE -	CO -	GE -	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 -	973 -	974 - La	976 -
Préparations pour nourrissons, de suite ou pour enfants en bas âge	530	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	21	3	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	533	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	PFAS	41	4	2	2	2	0	3	4	6	4	2	3	3	2	1	1	1	1	0
	526	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni	30	4	2	2	1	0	2	3	5	3	1	3	2	2	0	0	0	0	0
	863	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	Sn	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	344	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	Aflatoxines M1	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	340	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	Acide érucique	25	3	2	2	0	0	2	3	5	3	0	2	2	0	0	0	0	1	0

(PNSEBA)	523	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	Perchlorates	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	368	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	HAP	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	387	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	HAP, Furane & alkyl-furanes, EG, [3-MCPD+ E-3MCPD]	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0
	389	C	Fabrication, distribution	PNSEBA	MOH	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif à l'ALIN : préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (PBCNEBA)

⚠ Attention ⚠

- Pour la recherche de **mycotoxines (MYCO)**, la dénomination « MultiMYCO » désigne les analytes suivants : les aflatoxines B1 et aflatoxines totales, le déoxynivalénol (DON) et ses dérivés selon la matrice, les fumonisines B1 et B2 (FUMO), l'ochratoxine A (OTA), les toxines T2 et HT2 (TH), la zéaralénone (ZEA), et les enniatines et beauvericine.

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre-Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Pays de la Loire	PL - Provence-Alpes-Côte d'Azur	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge PBCNEBA	529	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	21	3	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	525	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA ¹¹	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	862	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	Sn	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	341	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	MultiMYCO, ALC E, Alcaloïdes tropaniques ¹²	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	345	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA : à base de maïs, sorgho, millet ou sarrasin	Alcaloïdes tropaniques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0

¹¹ Ciblage préférentiel des préparations à base de riz (pour la recherche d'arsenic notamment)

¹² Alcaloïdes tropaniques dosés dans les produits contenant du maïs, du sorgho, du millet ou du sarrasin

	390	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	Nitrates, perchlorates	8	1	1	1	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0
	351	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	HAP	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	385	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	HAP, Acrylamide, Furane & alkylfuranes, EG, [3-MCPD+ E3MCPD]	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
	388	C	Fabrication, distribution	PBCNEBA	MOH	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif à l'ALIN : aliments pour bébés (AB)

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Pays de la Loire	PL - Provence-Alpes-Côte d'Azur	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guinée	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Aliments pour bébés (AB)	532	C	Fabrication, distribution	AB	PFAS	60	7	2	3	2	0	5	5	11	5	3	5	5	3	1	1	1	1	0
	555	C	Fabrication, distribution	AB	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni	15	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
	864	C	Fabrication, distribution	AB	Sn	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	524	C	Fabrication, distribution	Compotes de pomme	Patuline	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	A43	C	Fabrication, distribution	AB contenant de la pomme de terre	Glycoalcaloïdes	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	A41	C	Fabrication, distribution	AB contenant des légumes-feuilles (cresson, endive, salades, blette, choux, épinard)	Nitrates, perchlorates	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	865	C	Fabrication, distribution	AB	HAP	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A39	C	Fabrication, distribution	AB	HAP, Acrylamide, Furane & alkylfuranes, EG, [3MCPD+E3MCP]	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A40	C	Fabrication, distribution	Compotes de pomme	HAP, Acrylamide	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0

	A44	C	Fabrication, distribution	AB	MOH	5	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
--	-----	---	---------------------------	----	-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

ANNEXE IV

Plans de contrôle DAOV

Contaminants chimiques : POP / ETM / MYCO / TOX / NIT / NEO / MOH

Nombre de prélèvements – niveau national et répartition régionale

Attention : les denrées échantillonnées sont celles qui sont réglementées pour ce qui concerne le contaminant/la famille de contaminants recherchés ou celles qui sont visées par des recommandations de la Commission

⚠ Attention ⚠

- Pour la recherche d'**hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)**, il est **impératif** de se référer aux MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENT défini dans la présente IT au **point II.A.6**.

Plan de contrôle relatif aux DAOV : boissons alcoolisées

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Auvergne	BF - Bourgogne	BR - Bretagne	CE - Centre-Val de Loire	CO - Corse	GE - Grand Est	HF - Hauts-de-France	IF - Île-de-France	NA - Nouvelle-Aquitaine	NO - Normandie	OC - Occitanie	PA - Pays de la Loire	PL - Provence-Alpes-Côte d'Azur	971 - Guadeloupe	972 - Martinique	973 - Guyane	974 - La Réunion	976 - Mayotte
Boissons alcoolisées	338	C	Distribution, production	bières	PFAS	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	339	C	Distribution	vins et produits similaires	PFAS	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	329	C	Distribution	vins et produits similaires	Pb	25	3	1	1	1	0	2	2	4	2	1	2	1	1	1	1	1	1	0
	335	C	Distribution	vins et produits similaires	OTA	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	336	C	Distribution, production	cidres	Patuline	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	337	C	Distribution, production	spiritueux à base de pomme	Patuline	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0
	A48	C	Distribution, fabrication	Spiritueux à base de fruits à noyaux	Carbamate d'éthyle	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : plats composites

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
Plats composites	A56	C	Distribution (gros), fabrication	Chips de pomme de terre	Glycoalcaloïdes	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	300	C	Fabrication (restauration)	Frites prêtes à consommer	Glycoalcaloïdes	25	4	1	1	1	0	2	2	5	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
	307	C	Distribution (gros), fabrication	Chips de banane	HAP, Acrylamide, Furane & alkylfuranes	11	1	0	1	0	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	323	C	Distribution (gros), fabrication	Chips de légumes (sauf pomme de terre)	HAP, Acrylamide, Furane & alkylfuranes, EG, [3MCPD+E3MCPD]	11	1	0	1	0	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	326	C	Distribution (gros), fabrication	Chips de légumes (sauf pomme de terre)	EG, [3MCPD+E3MCPD]	11	1	0	1	0	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	222	C	Distribution (gros), fabrication	Chips de pomme de terre	Acrylamide, Furane & alkylfuranes, EG, [3MCPD+E3MCPD]	47	6	2	2	2	0	3	4	10	4	2	4	3	2	1	1	0	1	0
	212	C	Fabrication (restauration)	Frites prêtes à consommer	Acrylamide, Furane & alkylfuranes	25	4	1	1	1	0	2	2	5	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
	199	C	Distribution (gros), fabrication	Snacks : biscuits apéritifs (ex : crackers, bretzels, minizzas)	Acrylamide	25	3	1	1	1	0	2	2	4	2	1	2	2	1	1	1	0	1	0
	223	C	Distribution, fabrication	Soupes prêtes à l'emploi	Furane & alkylfuranes	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0

Ech. = échantillonnage : C - Ciblé

Plan de contrôle relatif aux DAOV : confiseries, dont chocolat

⚠ Attention ⚠

- Pour ces prélèvements, **ÉVITER** les chocolats fourrés, chocolats avec fruits secs, chocolats avec fruits à coques
- Pour la recherche d'**hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)**, il est **impératif** de se référer aux MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENT défini dans la présente IT au **point II.A.6**.

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF - Hauts-	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
Confiseries, dont chocolat	353	C	Distribution, fabrication	Chocolats noirs	Cd, Ni	14	1	1	1	1	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
	356	C	Distribution, fabrication	Chocolats au lait	Cd, Ni	7	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	359	C	Fabrication, distribution (gros)	Confiseries à base de réglisse	OTA	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	354	C	Fabrication, conditionnement, distribution (gros)	Nougats, massepain	Cyanure d'hydrogène	15	3	1	1	0	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	355	C	Distribution (gros), fabrication	Chocolats noirs	HAP, Acrylamide	9	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	A55	C	Distribution (gros), fabrication	Chocolats au lait	HAP, Acrylamide	6	1	0	0	0	0	0	°	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	357	C	Distribution (gros), fabrication	Nougats, massepain	Acrylamide	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	358	C	Distribution (gros), fabrication	Chocolats noirs	MOH	8	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0

Ech. = échantillonnage : C - Ciblé

Plan de contrôle relatif aux DAOV : compléments alimentaires (CA)

Les compléments alimentaires sont définis comme des denrées alimentaires dont le but est de compléter un régime alimentaire normal. Ils constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique. Ces produits sont destinés à être pris par voie orale et sont conditionnés en doses sous forme de comprimés, gélules, pastilles, ampoules.

Filière	N° SI-GAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO -	GE -	HF -	IF - Île-de-	NA -	NO -	OC -	PA - Pro-	PL - Pays-	971 -	972 -	973 -	974 - La	976 -
Compléments alimentaires (CA)	608	C	Distribution, fabrication	CA à base d'huile de poisson	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A50	C	Distribution, fabrication	CA à base d'argile	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A49	C	Distribution, fabrication	CA à base d'argile	Pb, Cd, Hg, Ni, Ast	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A54	C	Distribution, fabrication	CA contenant de la propolis, de la gelée royale ou de la spiruline	Pb, Cd, Hg, Ni	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	596	C	Distribution, fabrication, gros	CA à base de macro-algues séchées	Ast	16	2	1	1	1	0	1	1	3	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0
	604	C	Distribution, fabrication, gros	CA à base de macro-algues séchées	I	16	2	1	1	1	0	1	1	3	2	0	1	1	2	0	0	0	0	0
	607	C	Distribution, fabrication, gros	CA à base de macro-algues séchées	Pb, Cd, Hg, Ni, Ast, I	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	606	C	Fabrication, conditionnement, gros	CA à base de plantes séchées	Pb, Cd, Hg, Ni	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	595	C	Distribution, fabrication	CA à base d'huile de poisson	Pb, Cd, Hg, Ni, Ast	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A51	C	Fabrication, gros	CA à base de levure de riz rouge	Pb, Cd, Hg, Ni	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	A53	C	Fabrication, conditionnement, gros	CA à base de pollen	Pb, Cd, Hg, Ni	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0

Ech. = échantillonnage : C - Ciblé

	597	C	Fabrication, gros	CA à base de levure de riz rouge	Citrinine	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0
	592	C	Fabrication, conditionnement, gros	CA à base de plantes séchées ou extraits de plantes	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	25	3	1	2	1	0	2	2	5	2	1	3	2	1	0	0	0	0
	593	C	Fabrication, conditionnement, gros	CA à base de pollen	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0
	052	C	Distribution, fabrication	CA à base d'huile de poisson	HAP, EG, [3MCPD+E3MCPD]	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0
	598	C	Distribution, fabrication	CA contenant de la propolis, de la gelée royale ou de la spiruline	HAP	30	4	1	1	1	0	2	2	6	2	2	2	2	2	1	1	1	0
	A52	C	Distribution, fabrication	CA à base de plantes séchées	HAP	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : fruits et leurs dérivés primaires

Filière	N° SI-GAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bré-	CE - Cé-	CO - Co-	GE - Gé-	HF - Hé-	IF - Île-de-	NA - Na-	NO - No-	OC - Oc-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - 971-	972 - 972-	973 - 973-	974 - La	976 - 976-
Fruits et leurs dérivés	998	C	Distribution (gros)	Fruits frais ou congelés	PFAS	75	10	3	3	2	1	6	6	14	6	3	6	5	4	1	1	1	2	1
	994	C	Fabrication, distribution (gros)	Compotes	Pb, Cd, Ni	30	3	1	1	1	0	2	2	6	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
	935	C	Distribution (gros)	Fruits et leurs dérivés en conserve	Al	101	12	4	5	3	0	8	8	18	9	5	9	7	6	1	1	1	3	1
	999	C	Distribution (gros)	Fruits et leurs dérivés en conserve	Sn	17	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0

primaires	995	C	Distribution (gros)	Fruits frais ou congelés	Pb, Cd, Ni	81	9	3	4	4	0	6	7	14	7	3	7	6	5	1	1	1	2	1
	993	C	Distribution (gros)	Fruits séchés	Pb, Cd, Ni	25	3	1	1	1	0	1	2	3	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1
	943	C	Fabrication, distribution (gros)	Compotes de pomme	Patuline	10	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0
	934	C	Conditionnement, gros	Fruits séchés	AflB1, OTA	19	2	1	1	1	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	941	C	Distribution (gros)	Fruits frais	Nitrates, perchlorates	21	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
	929	C	Distribution (gros)	Fruits séchés	Acrylamide	19	2	1	1	1	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Plan de contrôle relatif aux DAOV : jus de fruits, jus de légumes, nectars et autres boissons à base de plantes

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
Jus de fruits, jus de légumes, nectars et autres boissons à base de plantes	178	C	Distribution (gros), fabrication, production	Jus de fruits, de légumes, nectars, boissons à base de plantes	Pb, Ast, Asi, Ni	25	3	1	2	1	0	2	2	4	2	2	2	2	1	0	0	0	1	0
	175	C	Production, grossistes	Jus à base de raisin	OTA	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	177	C	Production, distribution (gros)	Jus de pomme artisanal	Patuline	60	7	3	3	3	0	5	5	11	6	4	5	4	4	0	0	0	0	0
	174	C	Distribution (gros), fabrication, production	Jus de fruits, de légumes, nectars, boissons à base de plantes	Furane & alkylfuranes	21	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : légumes et leurs dérivés (y compris les légumes-racines et tubercules)

Ne pas prélever de produits transformés de nature à modifier la composition (cuisson, déshydratation, ajout d'ingrédients, ...) sauf pour les légumes en conserve pour recherche d'étain, les produits dérivés de la tomate, et les algues (qui peuvent être prélevées séchées)

ex : carottes râpées sans ajout ok, mais pas de carottes râpées vinaigrées et assaisonnées

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE -	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 -	973 -	974 - La	976 -
Légumes et leurs dérivés (y compris les légumes-racines et tuber-	774	C	Distribution	Algues	PFAS	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	831	C	Distribution (gros)	Brassicacées (ex : chou, chou chinois, chou-fleur, chou-kale, brocoli)	PFAS	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	854	C	Distribution (gros)	Champignons	PFAS	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	730	C	Distribution (gros)	Fines herbes (ex : basilic, sauge, thym, menthe, laurier, origan, estragon, aneth)	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	856	C	Distribution (gros)	Légumes bulbes (ex : ciboulette, ail, oignon, ciboule, échalotte)	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	857	C	Distribution (gros)	Légumes-feuilles (ex : artichaut, céleri, épinard, fenouil, endive, laitue, roquette, blette, choux)	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	858	C	Distribution (gros)	Légumes-fruits (ex : aubergine, avocat, citrouille, courge, piment, poivron, potiron, tomate, concombre, olive)	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	859	C	Distribution (gros)	Légumes-racines (ex : carotte, panais, betterave, navet, radis, céleri-rave, salsifis)	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	860	C	Distribution (gros)	Légumes-tiges (ex : cœur de palmier, fenouille, rhubarbe, poireau, pousses de bambou)	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	861	C	Distribution (gros)	Tubercules	PFAS	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	723	C	Distribution	Algues ¹³	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, I	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0

cues)	A57	C	Distribution (gros)	Brassicacées (ex : chou, chou chinois, chou-fleur, chou-kale, brocoli)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	A58	C	Distribution (gros)	Champignons	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	A59	C	Distribution (gros)	Fines herbes fraîches, non déshydratées (ex : basilic, sauge, thym, menthe, laurier, origan, estragon, aneth)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	722	C	Distribution (gros)	Légumes bulbes (ex : ciboulette, ail, oignon, ciboule, échalotte)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	868	C	Distribution	Légumes et leurs dérivés dans une conserve en métal	Sn	16	2	1	1	0	0	2	2	3	1	0	2	0	1	0	1	0	0	0
	A61	C	Distribution (gros)	Légumes-feuilles (ex : artichaut, céleri, épinard, fenouil, endive, laitue, roquette, blette, choux)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	726	C	Distribution (gros)	Légumes-fruits (ex : aubergine, avocat, citrouille, courge, piment, poivron, potiron, tomate, concombre, olive)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	A62	C	Distribution (gros)	Légumes-racines (ex : carotte, panais, betterave, navet, radis, céleri-rave, salsifis)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	A63	C	Distribution (gros)	Légumes-tiges (ex : cœur de palmier, fenouille, rhubarbe, poireau, pousses de bambou)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	A60	C	Distribution (gros)	Légumineuses potagères (ex : haricots, pois, lentilles)	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	A65	C	Distribution (gros)	Tubercules	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	876	C	Fabrication, gros	Produits dérivés de la tomate	Toxines d'Alternaria	22	3	1	1	1	0	2	2	4	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	710	C	Conditionnement, gros	Pommes de terre fraîches	Glycoalcaloïdes	52	6	2	3	2	0	4	4	8	5	2	5	4	4	1	1	0	2	0
	713	C	Distribution (gros)	Brassicacées (ex : chou, chou chinois, chou-fleur, chou-kale, brocoli)	Nitrates, perchlorates	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	731	C	Distribution (gros)	Brassicacées (ex : chou, chou chinois, chou-fleur, chou-kale, brocoli)	Perchlorates	21	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	2	0	0	0	0	0

¹³ Un seul type d'algue par prélèvement mais attention à bien varier les types d'algues entre chaque prélèvement (algues brunes, vertes ou rouges)

715	C	Distribution (gros)	Fines herbes (ex : basilic, sauge, thym, menthe, laurier, origan, estragon, aneth)	Nitrates, perchlorates	21	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
716	C	Distribution (gros)	Légumes bulbes (ex : ciboulette, ail, oignon, ciboule, échalotte)	Nitrates, perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
712	C	Distribution (gros)	Légumes-feuilles (ex : artichaut, céleri, épinard, fenouil, endive, laitue, roquette, blette, choux)	Nitrates	21	4	1	1	1	0	1	1	5	1	1	3	1	1	0	0	0	0	0
717	C	Distribution (gros)	Légumes-feuilles (ex : artichaut, céleri, épinard, fenouil, endive, laitue, roquette, blette, choux)	Nitrates, perchlorates	50	8	2	2	1	0	4	4	14	4	2	4	3	2	0	0	0	0	0
718	C	Distribution (gros)	Légumes-fruits (ex : aubergine, avocat, citrouille, courge, piment, poivron, potiron, tomate, concombre, olive)	Nitrates, perchlorates	21	3	1	1	1	0	1	1	4	1	1	2	1	1	1	1	0	1	0
720	C	Distribution (gros)	Légumes-racines (ex : carotte, panais, betterave, navet, radis, céleri-rave, salsifis)	Nitrates, perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
721	C	Distribution (gros)	Légumes-tiges (ex : cœur de palmier, fenouille, rhubarbe, poireau, pousses de bambou)	Nitrates, perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
A64	C	Distribution (gros)	Légumineuses potagères	Perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
A66	C	Distribution (gros)	Tubercules	Perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : céréales et produits à base de céréales

⚠ Attention ⚠

- Pour la recherche de **mycotoxines (MYCO)**, la dénomination « MultiMYCO » désigne les analytes suivants : les aflatoxines B1 et aflatoxines totales, le déoxynivalénol (DON) et ses dérivés selon la matrice, les fumonisines B1 et B2 (FUMO), l'ochratoxine A (OTA), les toxines T2 et HT2 (TH), la zéaralénone (ZEA), et les enniatines et beauvericine.
- Pour la recherche d'**hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)**, il est **impératif** de se référer aux MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENT défini dans la présente IT au **point II.A.6**.

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF - Hauts-	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Marti-	973 -	974 - La	976 -
Céréales et produits à base de céréales	708	C	Distribution	Céréales brutes	PFAS	30	3	1	1	1	1	2	2	5	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1
	688	C	Distribution	Avoine non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0
	684	C	Distribution	Blé dur non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	707	C	Distribution	Blé tendre non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	680	C	Distribution	Céréales brutes	Cd	10	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	A67	C	Distribution	Épeautre non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	685	C	Distribution	Maïs non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	703	C	Distribution	Millet non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	687	C	Distribution	Orge non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0		0	0	0	0	0	0	0
	A69	C	Distribution	Produits de mouture de blé dur	Cd	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	681	C	Distribution	Produits de mouture de blé tendre	Cd	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

679	C	Distribution (gros)	Riz et produits à base de riz ¹⁴	Ast, Asi	80	9	3	4	3	0	4	6	15	7	3	9	5	6	1	1	1	2	1
705	C	Distribution (gros)	Riz et produits à base de riz ¹¹	Pb, Cd, Ast, Asi, Ni, Al	31	4	1	1	1	0	3	3	5	3	2	3	2	2	0	0	0	1	0
686	C	Distribution	Seigle non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A68	C	Distribution	Sorgho non cuit	Pb, Cd, Ni, Al	5	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A89	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Avoine non cuit	MultiMYCO, ALC E	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0
A85	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Blé dur non cuit	MultiMYCO, ALC E	20	2	1	1	1	0	2	2	2	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
A84	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Blé tendre non cuit	MultiMYCO, ALC E	20	2	1	1	1	0	2	2	2	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
652	C	Fabrication, gros	Céréales pour petit-déjeuner et collations à base de céréales	MultiMYCO	22	2	1	2	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
A90	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Épeautre non cuit	MultiMYCO, ALC E	5	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
A86	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Maïs non cuit	MultiMYCO, ALC E, Alcaloïdes tropaniques	15	1	1	1	0	0	1	1	6	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0

¹⁴ Les produits à base de riz pouvant être prélevés : grains de riz non cuit (pas de riz sauvage), galette de riz soufflé (>90% riz), feuilles de riz (>80% riz), crackers de riz (>80% riz), gâteau à la farine de riz (farine de riz en tant qu'ingrédient principal), flocons de riz (>95% riz), riz soufflé pour le petit déjeuner (>80% riz), farine de riz (proche 100% riz), nouilles de riz non cuites (>90% riz), boissons non alcooliques à base de riz (riz comme 2e ingrédient après l'eau). Attention, pas de plats cuisinés (préparations) à base de riz.

674	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Millet non cuit	MultiMYCO, ALC E, Alcaloïdes tropa- niques	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
A88	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Orge non cuit	MultiMYCO, ALC E	5	1	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0
683	C	Fabrication, gros	Pâtes	MultiMYCO	21	3	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
653	C	Production, importation, gros	Produits de boulangerie : pains, beignets, crackers, biscottes	MultiMYCO	21	2	1	1	1	1	0	2	4	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
654	C	Fabrication, gros	Produits de boulangerie fine : biscuits, gâteaux, viennoiseries	MultiMYCO	42	5	2	2	2	0	3	4	8	4	2	4	3	2	0	0	0	1	0
A78	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture d'avoine	MultiMYCO	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A74	C	Distribution	Produits de mouture de blé dur	MultiMYCO, ALC E	21	2	2	2	1	0	2	2	3	2	0	2	2	1	0	0	0	0	0
682	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de blé tendre	MultiMYCO, ALC E		1	1	1	2	0	1	2	2	2	0	2	2	1	0	0	0	0	0
A75	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de maïs	MultiMYCO	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A71	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de millet	MultiMYCO	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
A82	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de sarrasin	MultiMYCO	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

A76	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de seigle	MultiMYCO, ALC E	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
A81	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de sorgho	MultiMYCO	2	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A80	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture d'épeautre	MultiMYCO	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
A77	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture d'orge	MultiMYCO, ALC E	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
672	C	Utilisation, conditionnement, gros	Riz	AflB1, OTA	25	1	1	1	1	0	2	2	4	2	1	2	2	1	1	1	1	1	1
697	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Sarrasin non cuit	MultiMYCO, Alcaloïdes tropaniques	31	4	2	2	1	0	3	2	6	3	1	3	3	1	0	0	0	0	0
A87	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Seigle non cuit	MultiMYCO, ALC E	5	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A83	C	Transformation, utilisation, conditionnement, gros	Sorgho non cuit	MultiMYCO, ALC E, Alcaloïdes tropaniques	5	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
678	C	Fabrication, gros	Produits à base de sarrasin, millet ou maïs	Alcaloïdes tropaniques	30	4	1	2	1	0	2	3	5	3	1	3	2	2	0	0	0	1	0
677	C	Fabrication, gros	Produits de boulangerie contenant des graines de pavot	Alcaloïdes opioïdes	30	4	1	2	1	0	2	3	5	3	1	3	2	2	0	0	0	1	0

A70	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de maïs	Alcaloïdes tropaniques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
A71	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de millet	Alcaloïdes tropaniques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
A73	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de sarrasin	Alcaloïdes tropaniques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
A72	C	Fabrication, utilisation, conditionnement, gros	Produits de mouture de sorgho	Alcaloïdes tropaniques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
610	C	Distribution (gros), fabrication	Céréales pour petit-déjeuner et collations à base de céréales	Acrylamide, Furane & alkyl-furanes	30	3	1	1	1	1	2	2	5	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1
614	C	Distribution (gros), fabrication	Crackers de riz	Acrylamide	30	4	1	2	1	0	2	2	8	2	1	3	3	1	0	0	0	0	0
623	C	Distribution (gros), fabrication	Produits de boulangerie : beignets	Acrylamide, Furane & alkyl-furanes, EG, [3-MCPD+E3MCPD]	7	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
622	C	Distribution (gros), fabrication	Produits de boulangerie : pains, beignets, crackers, biscottes	Acrylamide, Furane & alkyl-furanes	23	3	1	1	1	1	0	2	5	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
648	C	Distribution (gros), fabrication	Produits de boulangerie fine : biscuits, gâteaux, viennoiseries	Acrylamide, Furane & alkyl-furanes, EG, 3MCPD+E3MCPD]	20	2	1	1	1	1	0	2	4	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
612	C	Distribution (gros), fabrication	Produits de boulangerie fine : viennoiseries	Acrylamide, EG, [3MCPD+E3-MCPD]	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0

	689	C	Distribution	Céréales pour petit-déjeuner et collations à base de céréales	MOH	7	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0
	690	C	Distribution	Pâtes sèches	MOH	7	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	691	C	Distribution (détail, gros), fabrication	Produits de boulangerie : pains, beignets, crackers, biscottes	MOH	7	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	692	C	Distribution, fabrication	Produits de boulangerie fine : biscuits, gâteaux, viennoiseries	MOH	7	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	696	C	Distribution	Riz (hors plats préparés)	MOH	7	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : épices et herbes séchées

Filière	N° SI-GAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO -	GE -	HF -	IF - Île-dé-	NA -	NO -	OC -	PA - Pro-	PL - Pays-	971 -	972 -	973 -	974 - La	976 -
Epices et herbes séchées	A04	C	Distribution	Épices boutons (ex : clou de girofle)	Pb, Cd, Ast, Ni	7	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A05	C	Distribution	Épices en graines (ex : poivre, muscade, fenugrec, anis)	Pb	7	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A06	C	Distribution	Épices-écorces (ex : cannelle)	Pb, Cd, Ast, Ni	7	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A07	C	Distribution	Épices-fruits (ex : vanille, piment, cardamome)	Pb, Cd, Ast, Ni	7	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A08	C	Distribution	Épices-racines ou rhizome (ex : curcuma, gingembre, galanga)	Pb, Cd, Ast, Ni	7	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
	A01	C	Conditionnement, utilisation, gros	Épices et herbes séchées	AflB1, OTA	15	2	1	1	1	0	1	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
	A02	C	Conditionnement, gros	Cumin et herbes séchées	Alcaloïdes pyrrolizidiniques	25	4	1	1	1	0	2	2	5	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0

A03	C	Distribution (gros)	Épices et herbes séchées	HAP	10	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0
-----	---	---------------------	--------------------------	-----	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Plan de contrôle relatif aux DAOV : thés, cafés et succédanés de café et cacao, infusions

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO -	GE -	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
	900	C	Fabrication, distribution	Cafés torréfiés	Pb, Cd, Ast, Ni	21	2	0	2	0	0	2	2	4	2	0	2	2	2	0	0	0	1	0
	901	C	Distribution, fabrication, conditionnement	Infusions et ingrédients pour infusions	Pb, Cd, Ast, Ni	35	4	2	2	2	0	3	3	7	3	2	3	2	2	0	0	0	0	0
	921	C	Distribution	Thés	Pb, Cd, Ast, Ni	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	899	C	Fabrication, gros	Cafés torréfiés	OTA	21	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	1	0
	887	C	Conditionnement, gros	Infusions à base de feuilles	Alcaloïdes pyrrolizidiques, Alcaloïdes tropaniques	25	3	1	1	1	0	2	2	5	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0
	945	C	Conditionnement, gros	Infusions à base de feuilles de chanvre	THC, CBD	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	886	C	Distribution	Thés	Alcaloïdes pyrrolizidiques	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	922	C	Distribution, fabrication, conditionnement	Infusions et ingrédients pour infusions	Perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
	996	C	Distribution	Thés	Perchlorates	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	940	C	Distribution (gros)	Cacao	Acrylamide	5	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0

	881	C	Fabrication, Distribution (gros)	Cafés torréfiés	Acrylamide	8	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
	884	C	Fabrication, distribution (gros)	Cafés torréfiés	Acrylamide, Furane & alkylfuranes	12	1	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0
	897	C	Distribution (gros), fabrication	Chicorée	Acrylamide, Furane & alkylfuranes	8	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : huiles et graisses végétales et leurs dérivés

⚠ Attention ⚠

- Pour la recherche d'**hydrocarbures d'huiles minérales (MOH)**, il est **impératif** de se référer aux MODE OPERATOIRE POUR LA REALISATION DES PRELEVEMENT défini dans la présente IT au **point II.A.6**.

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
Huiles et graisses végétales et leurs dérivés	364	C	Distribution, fabrication, utilisation	Huiles et graisses végétales et leurs dérivés	PCDD/F PCB-DL, PCB-NDL	21	2	1	1	1	0	2	2	4	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	469	C	Distribution, fabrication, utilisation	Huiles et graisses végétales et leurs dérivés	Pb	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
	365	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Huiles et graisses végétales et leurs dérivés	Acide éru-cique	60	7	3	3	3	0	5	5	11	5	3	5	4	4	0	0	0	2	0
	367	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Huiles issues de graines de chanvre	THC, CBD	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	A96	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Huiles végétales (hors olives vierges)	EG, [3MCPD+E3M CPD]	60	7	3	3	3	0	5	5	11	5	3	5	4	4	0	0	0	2	0
	866	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Huiles végétales non raffinées	HAP	60	7	3	3	3	0	5	5	11	5	3	5	4	4	0	0	0	2	0
	366	C	Distribution, fabrication,	Huiles et graisses	MOH	15	2	1	1	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0

542	C	Conditionnement, gros	Graines de pavot	Alcaloïdes opioïdes	20	2	1	1	1	0	2	2	3	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0
535	C	Distribution (gros), torréfaction	Graines torréfiées	Acrylamide	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0

Plan de contrôle relatif aux DAOV : assaisonnements, sauces et condiments

Filière	N° SIGNAL	Ech.	Stade	Matrice	Analyte	National	AR - Au-	BF - Bour-	BR - Bre-	CE -	CO - Corse	GE - Grand	HF -	IF - Île-de-	NA - Nou-	NO - Nor-	OC - Occi-	PA - Pro-	PL - Pays-	971 - Gua-	972 - Mar-	973 -	974 - La	976 -
Assaisonnements, sauces et condiments	135	C	Distribution	Sels	Pb, Cd, Hg, Ast	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	129	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Moutardes	Acide érucique	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	A47	C	Fabrication, conditionnement, utilisation, gros	Vinaigrettes, sauces salades	Acide érucique	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	130	C	Distribution (gros ou détail), fabrication	Sauce de soja	3MCPD libre	10	1	1	1	0	0	1	1	2	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0

ANNEXE V

Commémoratifs – Plans de contrôle POP / ETM / MYCO / TOX / NIT / NEO / MOH

Commémoratifs « intervention » ANIMAUX DE BOUCHERIE (plans à l'abattoir)

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Etablissement atelier d'origine' ou	LCU-LA+ ALPHA		N° EDE ou SIRET NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait l'animal (ou lot d'animaux) avant son transfert à l'abattoir.	Oui
'Code tuerie'	ALPHA			Oui
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté) 'suspect (renforcé)'	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés . Les critères de ciblage sont détaillés dans l'IT 2011-8247. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés suite à un premier résultat non conforme, vous devez sélectionner « suspect »	Oui
'Critère de ciblage'	LCU	'historique de non-conformité (ou de suspicion de non-conformité) PSPC' 'animal ayant accès à l'extérieur' 'animal en provenance d'une zone comprenant une ICPE (en activité ou non)' 'animal en provenance d'une zone présentant une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'animal provenant d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants dans l'élevage' 'animal âgé' ; 'autre critère de ciblage'	Si les critères 'animal âgé' ou 'animal ayant accès à l'extérieur' sont sélectionnés, il convient de préciser un critère de ciblage associé dans le descripteur libre 'précisions critère de ciblage'.	Oui
'Précisions critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé. Si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur 'animal âgé' ou 'animal ayant accès à l'extérieur', merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé. Par exemple, si le critère de ciblage est 'animal ayant accès à l'extérieur', la précision porte sur la nature de la source de contamination telle que 'animal en provenance d'une zone comprenant une ICPE' (en activité ou non)'. 	Non
'Type animal'	LCU	'veau < 6 mois', 'jeune bovin entre 6 et 24 mois', 'bovin > 24 mois hors vache de réforme', 'vache de réforme', 'caprin ≤ 3 mois', 'caprin > 3 mois', 'ovin < 3 mois', 'ovin entre 3 et 12 mois', 'ovin > 12 mois', 'porcelet', 'porc charcutier', 'truie ou verrat de réforme', 'équidé ≤ 24		Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
		mois', 'équidé > 24 mois'		
'Type de production	LCU	'allaitant', 'laitier', 'inconnu (BV, OV ou CP)', 'boucherie (PC ou EQ)'	Pour les bovins, ovins et caprins, il est demandé de choisir parmi les trois valeurs « allaitant », « laitier », et « inconnu ». Pour les porcins et les équidés, sélectionnez « boucherie ».	Non
'Identifiant du lot ou de l'animal	ALPHA	Texte libre	Numéro IPG	Oui
'Mode d'élevage'	LCU	'standard' 'autres signes de qualité' 'biologique'	Il est important de collecter des données sur la contamination des denrées provenant d'élevages « bios » versus « conventionnels »	Oui
'Accès pâturage des animaux de l'élevage'	LCU	'oui', 'non' ou 'inconnu'	L'accès à l'extérieur des animaux peut impacter leur exposition à certains contaminants environnementaux.	Oui
'Sexe'	LCU	'mâle entier', 'mâle castré', 'mâle non déterminé', 'femelle', 'sexe inconnu'		Oui
'Age'	NUM (mois)			Non
'Saisie'	LCU	'absence', 'partielle', 'totale'		Oui
'Date de l'envoi des prélèvements	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé

Commémoratifs « intervention » VOLAILLES, LAPINS et GIBIER D'ELEVAGE

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Identification exploitation d'origine'	LCU-LA+ ALPHA		N° INUAV NB : il s'agit de la dernière exploitation dans laquelle se trouvait l'animal (ou lot d'animaux) avant son transfert à l'abattoir	Oui
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté)' 'suspect (renforcé)'	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés . L'IT 2011-8247 détaille les critères de ciblage. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés peu de temps après un premier résultat non conforme , vous devez sélectionner « suspect ».	Oui
'Critères de ciblage'	LCU	'élevage avec antécédent de non-conformité (ou	Pour les contaminants de l'environnement, si les critères 'animal âgé' ou	Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
		de suspicion de non-conformité) 'animal ayant accès à l'extérieur' 'animal en provenance d'une zone comprenant une ICPE (en activité ou non)' 'animal en provenance d'une zone présentant une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'animal provenant d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants dans l'élevage' 'animal âgé' ; 'autre critère de ciblage'	'animal ayant accès à l'extérieur' sont sélectionnés, il convient de préciser un critère de ciblage associé dans le descripteur libre 'précisions critère de ciblage'.	
'Précision critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé. Si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur 'animal âgé' ou 'animal ayant accès à l'extérieur' , merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé. Par exemple, si le critère de ciblage est 'animal ayant accès à l'extérieur', la précision porte sur la nature de la source de contamination telle que 'animal en provenance d'une zone comprenant une ICPE' (en activité ou non)'. Paramètre à renseigner pour permettre à la DD(ETS)PP/DAAF d'assurer la traçabilité jusqu'à la bande au niveau de l'élevage. Ce numéro est uniquement pour la DD(ETS)PP/DAAF (pas de gestion dans le système d'information actuellement des numéros de lot de volailles)	Non
'Identifiant du lot'	ALPHA			Oui
'Age'	NUM		Unité : jours	
'Accès à l'extérieur des animaux de l'élevage'	LCU	'oui', 'non', 'inconnu'	L'accès à l'extérieur des animaux peut impacter leur exposition à certains contaminants environnementaux.	Oui
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement, dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
'Saisie'	LCU	'absence', 'partielle', 'totale'		Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé
Commémoratifs additionnels spécifiques à certaines denrées				
'Mode d'élevage'	LCU	Pour volailles : 'standard', 'autres signes de qualité', 'biologique' Pour lapins : 'industriel', 'biologique', 'autres signes de qualité'	A ne compléter que pour les volailles et les lapins Il est important de collecter des données sur la contamination des denrées provenant d'élevages « bios » versus « conventionnels » <i>Non demandé pour complétude pour gibier</i>	Oui pour volailles
'Espèce' pour volailles	LCU	'poulet de chair ou coquelet', 'poule de réforme', 'coq de réforme', 'dinde', 'dindon', 'canard', 'pintade', 'oie', 'chapon/poularde', 'caille', 'perdrix', 'pigeon', 'faisan'	A ne compléter que pour les volailles	Oui
'Espèce' pour gibier	LCU	'Autre', 'Ratite', 'Bison ou buffle', 'Cervidé', 'Lièvre', 'Lapin de garenne', 'Marcassin', 'Sanglier'	A ne compléter que pour le gibier d'élevage Attention, le gibier d'élevage est défini comme « les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques ». Les oiseaux d'élevage hors ratites (donc les cailles, pigeons, faisans, perdrix, etc.) sont donc à considérer comme de la volaille, et non comme du gibier d'élevage.	
'Origine'	LCU	'gibier d'élevage'	A ne compléter que pour le gibier d'élevage Doit être saisie en plus du descripteur espèce	Oui

Commémoratifs « intervention » POISSONS D'ELEVAGE

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Lieu de prélèvement'	ALPHA		A renseigner si le lieu de prélèvement n'est pas l'élevage d'origine (ex : cas des étangs). Nommer l'étang et ajouter l'adresse. Pour les prélèvements à la distribution, ne pas renseigner le lieu de prélèvement	Oui si le lieu de prélèvement n'est pas l'élevage d'origine
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté)' 'suspect (renforcé)'	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés. Les critères sont détaillés dans l'IT 2011-8247. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés suite à un premier résultat non conforme , vous devez sélectionner « suspect ».	Oui
'Critères de ciblage'	LCU	'historique de non-conformité (ou de suspicion de non-conformité) PSPC' 'lots homogènes et lourds'	Si le critère 'animal âgé' est sélectionné, il convient de préciser un critère de ciblage associé dans le descripteur libre 'précisions critère'	Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
		'poissons de mer, notamment esturgeons, bars, daurades, turbots' 'saumons élevés en mer' 'élevage situé en amont du bassin versant' 'élevage à proximité d'une ICPE (en activité ou non)' 'élevage à proximité d'une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'élevage à proximité d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants dans l'élevage' 'animal âgé' 'autre critère de ciblage'	de ciblage'.	
'Précisions critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF. Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé.	Non
'Type de poisson'	LCU	'salmonidé', 'poisson d'étang ', 'poisson marin'		Oui
'Espèce'	LCU	'anguille', 'bar', 'bar tacheté', 'dorade royale', 'esturgeon', 'maigre', 'turbot', 'saumon atlantique', 'autre saumon', 'truite fario', 'truite arc-en-ciel', 'autre truite', 'carpe', 'carpe koï', 'autre cyprinidé', 'gardon', 'perche', 'tanche', 'goujon', 'brochet'		Oui
'Certifié agriculture biologique'	LCU	'oui', 'non', 'inconnu'	Il est important de collecter des données sur la contamination des denrées provenant d'élevages « bios » versus « conventionnels »	Oui
'Identifiant du lot'	ALPHA	Texte libre		Oui
'Nombre d'échantillons (élémentaires) prélevés'	NUM		Entier numérique Echantillon élémentaire = Quantité de matière prélevée en un seul point du lot. Un échantillon élémentaire peut correspondre à une ou plusieurs unités du produit à prélever en fonction du poids du produit. L'échantillon global envoyé au laboratoire comprend le ou les échantillon(s) élémentaire(s) prélevé(s) et regroupé(s) dans un même contenant (sac de prélèvement).	Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Nombre de poissons prélevés'	NUM		1 poisson prélevé (entier ou partie médiane) = 1 unité du produit	Non
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut pas la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement, dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé

Commémoratifs « intervention » LAIT

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Etablissement ou atelier d'origine'	LCU-LA+ALPHA		N° EDE ou SIRET	Oui si le prélèvement a été réalisé en laiterie
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté)' 'suspect (renforcé)'	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés. Les critères de ciblage sont détaillés dans l'IT 2011-8247. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés suite à un premier résultat non conforme , vous devez sélectionner « suspect ».	Oui
'Critères de ciblage'	LCU	'historique de non-conformité (ou de suspicion de non-conformité) PSPC' 'élevage à proximité d'une ICPE (en activité ou non)' 'élevage à proximité d'une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'élevage à proximité d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants dans l'élevage' 'autre critère de ciblage'		Oui
'Précisions critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF. Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé.	Non

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Espèce lait cru'	LCU	'vache', 'brebis', 'chèvre'		Oui
'Mode d'élevage'	LCU	'Standard', 'Hors sol', 'Biologique', 'Autre signe de qualité'		
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé

Commémoratifs « intervention » ŒUFS

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Établissement ou atelier d'origine',	LCU-LA+ ALPHA		N° SIRET ou EDE Ajouter l'adresse de l'établissement	Oui
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté)' 'suspect (renforcé)'	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés. Les critères de ciblage sont détaillés dans l'IT 2011-8247. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés suite à un premier résultat non conforme , vous devez sélectionner « suspect ».	Oui
'Critères de ciblage'	LCU	'historique de non-conformité (ou de suspicion de non-conformité) PSPC' 'élevage plein air (bio ou non pour les recherches de contaminants environnementaux)' 'élevage à proximité d'une ICPE (en activité ou non)' 'élevage à proximité d'une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'élevage à proximité d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants dans l'élevage' 'autre critère de ciblage'		Oui
'Précisions critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur « autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé	Non

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Identifiant du lot ou de l'animal'	ALPHA	Texte libre		Oui
'Mode d'élevage'	LCU	- 'standard au sol, sigle 'STDSOL' - 'standard' en batterie', sigle 'STDBAT' - Bio'', 'PABIO' - 'plein air – autres signes de qualité', sigle 'PAASQ' - 'plein air – sans signe de qualité',		Non
'Date de l'envoi des prélèvements'	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé

Commémoratifs « intervention » MIEL

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Echantillonnage'	LCU	'ciblé (orienté) 'suspect (renforcé)''	Tous les prélèvements attendus dans le cadre des plans de contrôle doivent être ciblés. Les critères de ciblage sont détaillés dans l'IT 2011-8247. En cas de prélèvements de recontrôle réalisés suite à un premier résultat non conforme , vous devez sélectionner « suspect ».	Oui
Origine du miel	LCU	'Miel produit par l'apiculteur' 'Miel de négoce'		Oui
'Critères de ciblage'	LCU	'historique de non-conformité (ou de suspicion de non-conformité) PSPC' 'production à proximité d'une ICPE (en activité ou non)' 'production à proximité d'une activité potentiellement polluante passée ou présente, autre qu'une ICPE' 'production à proximité d'une zone avec un bruit de fond habituel en certains contaminants , 'connaissance d'installations, de matériels, de matériaux potentiellement polluants à proximité' 'autre critère de ciblage'		Oui
'Précisions critère de ciblage'	ALPHA	Texte libre	A l'appréciation de la DD(ETS)PP/DAAF Dans tous les cas, si le descripteur « critère de ciblage » a la valeur	Non

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
			« autre critère de ciblage », merci de préciser ici sur quelles bases le ciblage a été réalisé.	
'Date de récolte du miel'	DATE		Elle ne correspond pas systématiquement à la date de passage du préleveur en exploitation. Cette information ainsi que celle du traitement effectué, dûment renseignées, permettront de mieux déterminer les sources éventuelles de contamination.	Non
'Traitements effectués'	ALPHA	Produit date	Registre d'élevage du producteur (produit + date)	Non
Type de miel	LCU	'Toutes fleurs', 'Montagne', 'Garrigue', 'Lavande', 'Acacia', 'Sapin', 'Châtaignier', 'Printemps (colza)', 'Tournesol', 'Autres'	Ne pas effectuer des prélèvements sur des miels de mélange.	Non
'Agriculture biologique'	LCU	'oui', 'non', 'inconnu'	Il est important de collecter des données sur la contamination des denrées provenant de productions « bios » versus « conventionnelles »	Oui
'Date de l'envoi des prélèvements,	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : on ne peut pas la rendre obligatoire pour l'édition du DAP car elle n'est parfois pas encore connue à ce moment-là. Par contre, cette date est particulièrement importante : il faut qu'elle soit remplie systématiquement, dès qu'elle est connue. Ce commémoratif sert au calcul des indicateurs de performance.	Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé

Commémoratifs « intervention » PRODUITS DE LA PÊCHE (hors poissons d'élevage)

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Type établissement'	LCU	'Criée', 'Point de débarquement hors criée', 'Établissement de manipulation', 'Établissement de transformation', 'Marché de gros', 'Distribution', 'Autre à préciser', 'Production', 'Remise au consommateur'		Oui
'Établissement de dernière manipulation'	ALPHA		(Nom, adresse, n° agrément)	Non
'Établissement de production d'origine'	ALPHA		(Nom, adresse, n° agrément)	Non

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
'Pays d'origine'	LCU	Liste codes ISO	Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiqué. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs. Pour les crustacés et mollusques cultivés (conchyliculture, crustaticulture), le nom du pays d'origine doit également être indiqué. Le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « <i>le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage</i> ».	Oui si poisson d'eau douce et crustacés/mollusques (sauf si pêchés en mer)
'Etat au moment du prélèvement'	LCU	'Frais', 'Congelé', 'Décongelé', 'Réfrigéré', 'Fumé', 'En décongélation'		Oui
Type échantillonnage	LCU	Aléatoire, Ciblé		Oui
'Critères de ciblage'	LCU	Maquereaux (<i>Scomber scombus</i>), 'Harengs (<i>Clupea harengus</i>)', 'Sardines (<i>Sardina pilchardus</i>)', 'Espadons (<i>Xiphias gladius</i>)', 'Thon (<i>Thunnus spp.</i>)', 'Amandes (<i>Glycymeris spp.</i>)', 'Coquilles Saint-Jacques (<i>Pecten spp.</i>)', 'Pétoncles (<i>Chlamys varia</i> , <i>Chlamys opercularis</i> , <i>Aequipecten opercularis</i>), 'Calamars (<i>Loligo spp.</i>)', 'Tourteaux' (<i>Cancer pagurus</i>). 'Autres critères de ciblage' 'Historique de Non-Conformité (ou suspicion de NC) PSPC' 'Zone de pêche à proximité d'une ICPE (en activité ou non)' 'Zone de pêche à proximité activité polluante (autre qu'ICPE)'	Si l'espèce ne peut pas être renseignée ici (car espèce non disponible dans les valeurs ou autres critères de ciblage pertinents à mentionner), elle devra être renseignée dans le descripteur « Espèce »	Oui
'Type de produits de la pêche'	LCU	'Sauvage', 'Elevage', 'Bio', 'Coquillages de pêche', 'Coquillages de conchyliculture'		Oui
'Espèce'	Alpha	Voir liste	Si le nom de l'espèce n'a pas été renseigné dans le descripteur « Critères de ciblage », indiquer ici le nom de l'espèce prélevée (de préférence nom commun + nom latin) Un poisson pour lequel l'espèce n'est pas identifiée ne doit pas être prélevé (<i>la mention sur l'étiquetage du nom scientifique du produit est une obligation réglementaire pour les produits de la pêche</i> ¹⁵)	Oui si pas renseigné dans le descripteur « Critères de ciblage »
'Lieu de pêche'	LCU	'Pleine mer', 'Zone côtière', 'Etang ou lac', 'Estuaire', 'fleuve', 'Rivière', 'Autre à préciser'		Oui
'Nature du contenant'	ALPHA		A saisir par la DD(ETS)PP/DAAF	Non

¹⁵ <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/etiquetage-des-produits-de-la-mer-et-deau-douce>

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
lors du prélèvement'				
'Zone de pêche'	LCU		Selon cartographie fournie Pour les produits pêchés en mer, la mention de la zone de pêche doit être indiquée Pour les produits pêchés en eau douce, indiquer « eau douce »	Oui
'Coordonnées zone de pêche océan atlantique nord-est'	LCM		Selon cartographie fournie A compléter si disponible pour les produits pêchés dans cette zone	Non
'Zone d'origine coquillages conchyliculture', sigle CORDZONE-CONC	LCU		Selon liste IFREMER, mettre le numéro + intitulé dans le libellé du descripteur A compléter uniquement pour les mollusques conchifères (coquillages tels que moules, huitres, palourde, coque) cultivés en France	Non
'Identifiant du lot ou de l'animal'	ALPHA			Oui
'Lot prélevé homogène'	LCU	'Oui' 'Non'	A ne compléter que pour les poissons Indiquer oui si le lot à échantillonner contient des poissons de taille et de poids comparable (= les différences de taille et de poids ne dépassent pas 50%), indiquer non sinon	
Taille du lot	LCU + NUM	'Nombre d'unités' 'Quantité en kg'	- Soit le lot se compte en nombre d'unités (cas sur des lots de produits pré-emballés) : dans ce cas il faut compléter 'Nombre d'unités' + rajouter le nombre correspondant ; - Soit le lot se compte en poids : dans ce cas, il faut indiquer compléter 'Quantité en kg' + rajouter le nombre correspondant	Oui
'Nombre d'échantillons élémentaires'	NUM		Entier numérique Echantillon élémentaire = Quantité de matière prélevée en un seul point du lot. Un échantillon élémentaire peut correspondre à une ou plusieurs unités du produit à prélever en fonction du poids du produit. L'échantillon global envoyé au laboratoire comprend le ou les échantillon(s) élémentaire(s) prélevé(s) et regroupé(s) dans un même contenant (sac de prélèvement).	Oui
'Taille échantillon'	NUM		Taille de l'échantillon global (comprenant plusieurs échantillons élémentaires) en kg ou en litres	Oui
'Poids moyens individus entiers'	NUM		unité : kg	
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Non

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Commémoratifs « intervention » TOUTES DENREES D'ORIGINE VEGETALE, ALIMENTATION INFANTILE, COMPLEMENTS ALIMENTAIRES, PRODUITS TRANSFORMES D'ORIGINE ANIMALE et GRAISSES ET HUILES ANIMALES ET MARINES

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Dénomination du produit	ALPHA			Oui
Marque	ALPHA			Non
Composition du mélange	ALPHA		<p>Oui si produit composé préemballé : indiquer ici le % d'incorporation des différents ingrédients pour lesquels cette information est disponible</p> <p>Par exemple pour les produits à base de cacao, il est important de savoir le % d'incorporation du cacao</p> <p><i>La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente, font partie des mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés</i></p>	Non
Date limite de consommation	DATE		Si pas de date limite de consommation ou de date limite d'utilisation optimale, indiquer « 01/01/9999 »	Oui
Identification du lot	ALPHA			Oui
Taille du lot	LCU NUM +	'Nombre d'unités' 'Quantité en kg'	<p>-Soit le lot se compte en nombre d'unités (cas sur des lots de produits pré-emballés) : dans ce cas il faut compléter 'Nombre d'unités' + rajouter le nombre correspondant ;</p> <p>-Soit le lot se compte en poids : dans ce cas, il faut indiquer compléter 'Quantité en kg' + rajouter le nombre correspondant</p>	Oui
Origine	LCU	'Pays Tiers' 'Pays de l'UE'	Zone de production du produit pour les denrées brutes et de fabrication du produit pour les produits transformés.	Oui
Pays d'origine	LCU	Liste pays	<p>Pays de production du produit pour les denrées brutes et de fabrication du produit pour les produits transformés</p> <p><i>Si inconnu ou provenant de plusieurs origines, mettre « Autres pays » + détail en commentaire</i></p>	Oui
Type d'enseigne	LCU	Remise directe : hypermarché Remise directe : supermarché Remise directe : épicerie (hors GMS) Remise directe : marché Commerce de gros Autre		Oui

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
Type de conditionnement	LCU	'Emballé', 'En vrac'		Oui
Type d'emballage (si pertinent)	LCU	'Verre', 'Métal', 'Plastique', 'Carton', Autre		Oui si 'type de conditionnement' = emballé
Certifié agriculture biologique	LCU	'Oui', 'Non', 'Inconnu'		Oui
Etat au moment du prélèvement	LCU	Frais Déshydraté En conserve En semi-conserve Surgelé Autre		Oui
Traitement (si pertinent)	LCU ALPHA +	Lavé Etuvé Autre	Pertinent dans le cas d'aliments bruts lavés (légumes, fruits, etc.) ou de produits étuvés (riz étuvé par exemple) Si autre traitement connu, indiquer « Autres » + compléter le champ libre	Non
Taille échantillon global	NUM		Taille de l'échantillon global (comprenant plusieurs échantillons élémentaires) en kg ou en litres	Oui
Nombre d'échantillons (élémentaires) prélevés	NUM		Entier numérique Echantillon élémentaire = Quantité de matière prélevée en un seul point du lot. Un échantillon élémentaire peut correspondre à une ou plusieurs unités du produit à prélever en fonction du poids du produit. L'échantillon global envoyé au laboratoire comprend le ou les échantillon(s) élémentaire(s) prélevé(s) et regroupé(s) dans un même contenant (sac de prélèvement).	Oui
Date de l'envoi des prélèvements	DATE		Date à saisir par la DD(ETS)PP/DAAF : Au cas où l'envoi du prélèvement serait retardé après édition du DAP (problème transport, autres), le renseignement de ce commémoratif doit être corrigé a posteriori de l'édition du DAP	Oui
Commentaires	ALPHA			Non
Numéro de scellé	ALPHA		Commémoratif d'échantillon global, à renseigner lorsque le prélèvement est scellé	Oui si prélèvement scellé
Commémoratifs spécifiques à certaines denrées				
Type Matrice ALIN	LCU	Préparations pour nourrissons, de suite ou pour enfants en bas âge Préparations à base de céréales pour nourrissons	A ne compléter que dans le cadre de prélèvements d'aliments pour enfants de 0 à 3 ans (alimentation infantile)	Oui pour alimentation infantile

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique

Libellé	Type	Valeurs	Observations	Obligatoire
		et enfants en bas âge Aliments pour bébés		
Espèce	LCU		A ne compléter que pour les graisses et huiles animales et marines	Oui pour graisses et huiles animales et marine

Types de descripteurs :

LCU = Liste à choix unique ; **LCM** = Liste à choix multiples ; **ALPHA** = alphanumérique ; **NUM** = numérique